Hofer

Da bin ich mir sicher.

Bedienungsanleitung | Mode d'emploi | Istruzioni per l'uso | Használati útmutató | Navodila za uporabo

MIT SCHNELL START ANLEITUNG

KITCHENWARE

DÖRRAUTOMAT

Déshydrateur | Disidratatore | Aszalóautomata | Sušilnik

MANUAL DEVELOPED IN GERMANY
hanse control
myhansecontrol.com
User-friendly Manual
ID: #05007

Produkt Info

www.hofer-service.at

+ VIDEO

Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel

Egal, ob Sie **Produktinformationen, Ersatzteile** oder **Zubehör** benötigen, Angaben über **Herstellergarantien** oder **Servicestellen** suchen, oder sich bequem eine **Video-Anleitung** anschauen möchten, mit unseren QR-Codes gelangen Sie kinderleicht ans Ziel.

Was sind QR-Codes?

QR-Codes (QR= Quick Response) sind grafische Codes, die mithilfe einer Smartphone-Kamera gelesen werden und beispielsweise einen Link zu einer Internetseite oder Kontaktdaten enthalten.

Ihr Vorteil: Kein lästiges Eintippen von Internet-Adressen oder Kontaktdaten!

Und so geht‘s

Zum Scannen des QR-Codes benötigen Sie lediglich ein Smartphone, einen installierten QR-Code Reader sowie eine Internet-Verbindung*. Einen QR-Code Reader finden Sie in der Regel kostenlos im App Store Ihres Smartphones.

Jetzt ausprobieren

Scannen Sie einfach mit Ihrem Smartphone den folgenden QR-Code und erfahren Sie mehr über Ihr neu erworbenes Hofer-Produkt.*

Produkt
Info

www.hofer-service.at

+ VIDEO

Ihr Hofer Serviceportal

Alle oben genannten Informationen erhalten Sie auch im Internet über das Hofer Serviceportal unter www.hofer-service.at

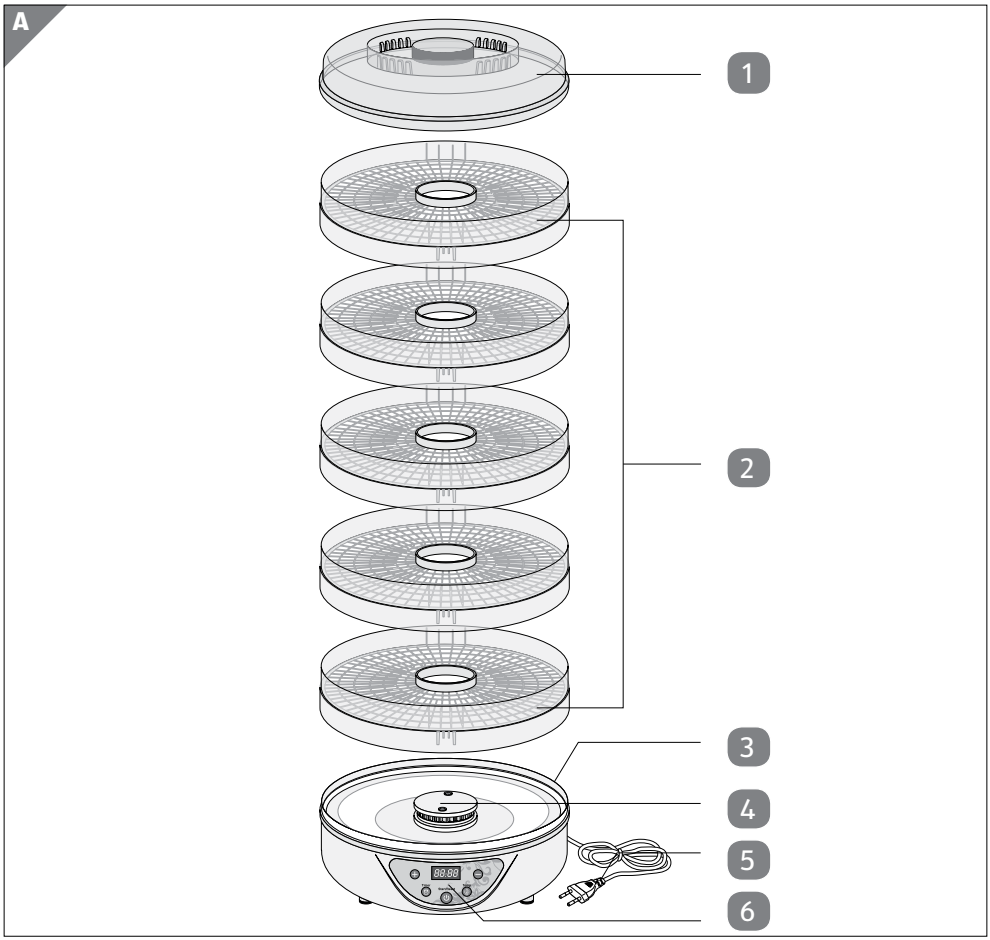
* Beim Ausführen des QR-Code Readers können abhängig von Ihrem Tarif Kosten für die Internet-Verbindung entstehen.

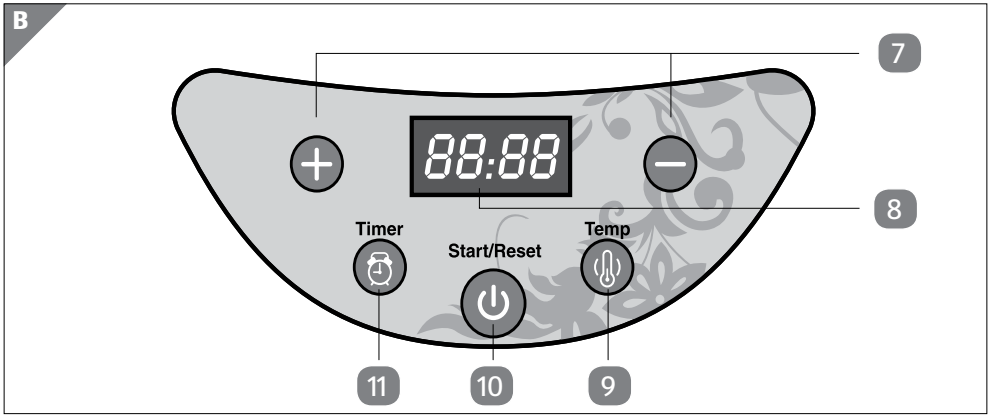
Inhaltsverzeichnis

Übersicht **4**
Verwendung **5**
Lieferumfang/Geräteteile **6**
Allgemeines **7**
Anleitung lesen und aufbewahren 7
Zeichenerklärung 7
Sicherheit **10**
Bestimmungsgemäßer Gebrauch 10
Sicherheitshinweise 10
Erstinbetriebnahme **14**
Gerät und Lieferumfang prüfen 14
Grundreinigung 14
Gerät zusammensetzen 14
Heizvorgang vor Erstinbetriebnahme 15
Allgemeines zum Dörren **16**
Vor dem Dörren **16**
Was Sie beachten sollten 16
Lebensmittel vorbereiten 16
Dörr-Tabelle **17**
Der Dörrvorgang **19**
Dörrautomat befüllen 19
Dörrvorgang starten 19
Während des Dörrens 20
Trockengitter tauschen und drehen 20
Dörrvorgang abbrechen 20
Ende des Dörrvorgangs 20
Lagerung **21**
Zubereitung von Dörrprodukten **22**
Reinigung **22**
Technische Daten **24**
Konformitätserklärung 24
Entsorgung **24**
Verpackungsentsorgung 24
Altgeräteentsorgung 24
Garantie **25**
GARANTIEKARTE - AT 25
Garantiebedingungen 26
GARANTIEKARTE - CH 27
Garantiebedingungen 28

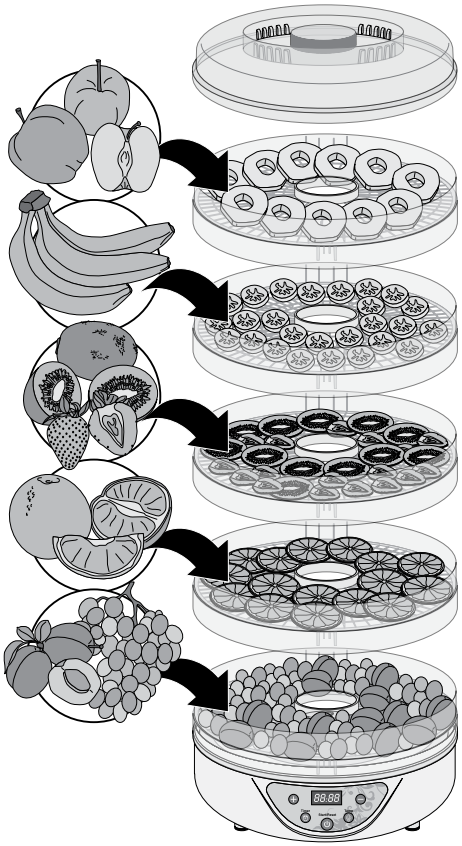
Français **29**
Italiano **53**
Magyar **77**
Slovenščina **101**

Dok./Rev.-Nr. 1410-00093 20140415

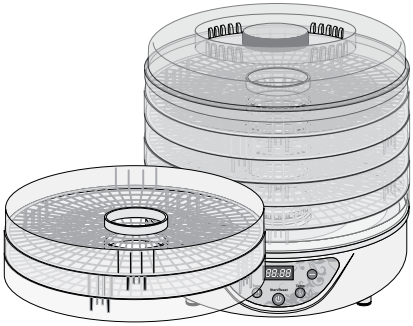

A
1
2
3
4
5
6


B
7
8
88:88
Timer
Start/Reset
Temp
11
10
9

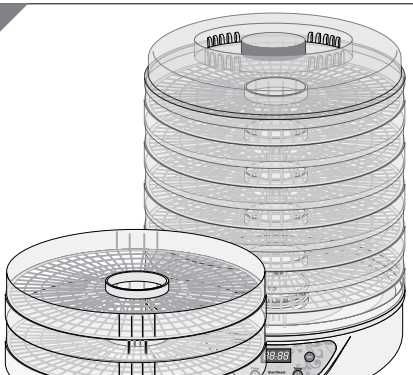
C



D



E



Lieferumfang/Geräteteile

1. Deckel mit Dampfaustrittsöffnungen
2. Trockengitter
3. Grundgerät
4. Heißluftaustritt
5. Netzstecker
6. Bedienfeld
7. Werte für Dörrzeit bzw. Temperatur ändern
8. Display
9. Temperatur einstellen
10. Dörrvorgang starten / abbrechen
11. Dörrzeit einstellen

Allgemeines

Anleitung lesen und aufbewahren

Diese Bedienungsanleitung gehört zu diesem Gerät. Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann zu schweren Verletzungen oder Schäden am Gerät führen.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze!

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Gerät und auf der Verpackung verwendet.

Gefahr! Dieser Signalbegriff bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.

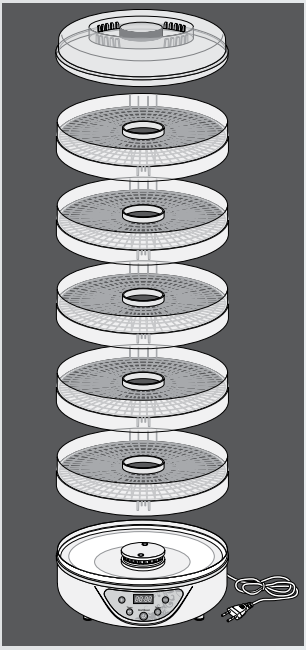
Warnung! Dieser Signalbegriff bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

Vorsicht! Dieser Signalbegriff bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

Hinweis! Dieser Signalbegriff warnt vor möglichen Sachschäden oder gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Zusammenbau oder zum Betrieb.

SCHNELL-START-ANLEITUNG!

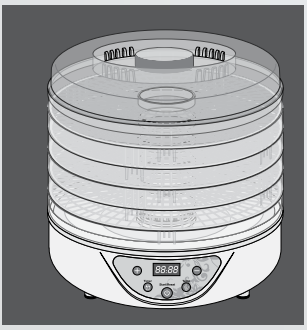
In sieben einfachen Schritten zum erfolgreichen Dörren:



1. Gerät reinigen

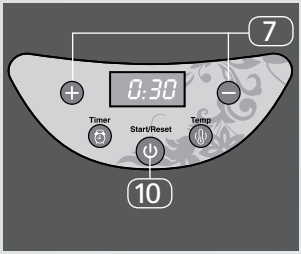
- Vor dem ersten Gebrauch und nach längerer Nichtverwendung sollten Sie das Grundgerät, die Trockengitter und den Deckel gründlich reinigen und abtrocknen.

  Außer dem Grundgerät sind alle Teile für die Spülmaschine geeignet. Siehe auch Kapitel „Reinigung“ in dieser Bedienungsanleitung.



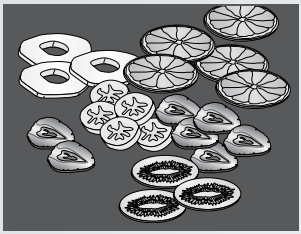
2. Gerät zusammensetzen

- Stapeln Sie die Trockengitter auf das Grundgerät.
- Legen Sie den Deckel auf.



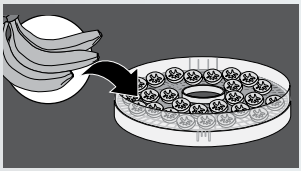
3. Heizvorgang vor Erstinbetriebnahme

- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Sie hören einen Piepton, und im Display wird die Dörrzeit angezeigt.
- Drücken Sie so oft die Taste **(-)** 7, bis die Dörrzeit im Display nur noch »**0:30**« beträgt.
- Starten Sie den Betrieb mit der Taste **Start/Reset** 10. Das Gerät beginnt zu heizen, der Ventilator läuft. Nach 30 Min. schaltet sich das Gerät aus und ist betriebsbereit.



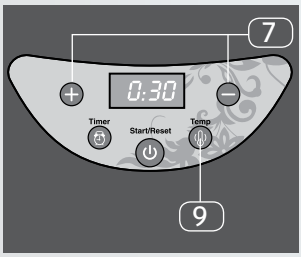
4. Dörrgut vorbereiten

- Bereiten Sie das Dörrgut vor wie im Kapitel „Lebensmittel vorbereiten“ beschrieben.



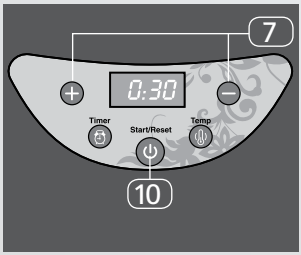
5. Dörrautomat befüllen

- Legen Sie das Dörrgut so auf die Trockengitter, dass die warme Luft noch gut zirkulieren kann. Siehe auch Kapitel „Dörrautomat befüllen“.



6. Dörrtemperatur einstellen

- Drücken Sie die Taste **Temp** 9.
  Im Display erscheint die zurzeit eingestellte Dörrtemperatur.
- Stellen Sie die gewünschte Dörrtemperatur mit den Tasten **(+/-)** 7 ein.



7. Dörrzeit einstellen – Dörren

- Stellen Sie mit den Tasten **(+/-)** 7 die gewünschte Dörrzeit ein.
- Starten Sie den Betrieb mit der Taste **Start/Reset** 10.
- Während des Betriebs wird die verbleibende Dörrzeit angezeigt. Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät ab.

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist ausschließlich zum Dörren bzw. Trocknen von dafür geeigneten Lebensmitteln konzipiert. Es ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen Bereich geeignet.

Verwenden Sie den Artikel nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

Sicherheitshinweise

Warnung!
Stromschlaggefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung können zu elektrischem Stromschlag führen.

- Schließen Sie das Gerät nur an, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typschild übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie es bei einem Störfall schnell von Stromnetz trennen können.
- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Schäden aufweist oder das Netzkabel bzw. der Netzstecker defekt ist.
- Wenn das Netzkabel des Geräts beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden.
- Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an eine Fachwerkstatt. Bei eigenständig durchgeführten Reparaturen, unsachgemäßem Anschluss oder falscher Bedienung sind Haftungs- und Garantieansprüche ausgeschlossen.

- Bei Reparaturen dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen.
- In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder separatem Fernwirksystem.
- Tauchen Sie weder das Gerät noch Netzkabel oder -stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Fassen Sie den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Ziehen Sie den Netzstecker nie an der Zuleitung aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
- Verwenden Sie das Anschlusskabel nie als Tragegriff.
- Halten Sie das Gerät, den Netzstecker und das Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fern.
- Verlegen Sie das Kabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
- Knicken Sie das Anschlusskabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen. Betreiben Sie es nie in Feuchträumen oder im Regen.
- Lagern Sie das Gerät nie so, dass es in eine Wanne oder in ein Waschbecken fallen kann.
- Greifen Sie niemals nach einem Elektrogerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder keine Gegenstände in das Gerät hineinstecken.
- Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, es reinigen oder wenn eine Störung auftritt, schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Warnung!
Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Halten Sie Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fern.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.

Warnung!
Verbrennungsgefahr!

Der obere Teil des Grundgeräts wird im Betrieb heiß.

Achten Sie auf die Standsicherheit des Gerätes: Es soll waagerecht und wackelfrei aufgestellt werden. Beim Umfallen besteht Verbrennungsgefahr!

- Berühren Sie die heißen Teile des Gerätes während des Betriebs nicht mit bloßen Fingern. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin!

Hinweis!
Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen des Gerätes führen.

- Stellen Sie das Gerät auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf. Stellen Sie das Gerät nicht an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.
- Vermeiden Sie einen Hitzestau, indem Sie das Gerät nicht direkt an eine Wand oder unter Hängeschränke o.Ä. stellen.
- Stellen Sie das Gerät nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab (z.B. Herdplatten etc.).
- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung.
- Setzen Sie das Gerät niemals hoher Temperatur (Heizung etc.) oder Witterungseinflüssen (Regen etc.) aus. Füllen Sie niemals Flüssigkeit in das Gerät.
- Tauchen Sie das Grundgerät zum Reinigen niemals in Wasser und verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger. Das Gerät kann sonst beschädigt werden.
- Geben Sie das Grundgerät keinesfalls in die Spülmaschine. Sie würden es dadurch zerstören.
- Verwenden Sie die Trockengitter und den Deckel ausschließlich für diesen Dörrautomaten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn die Kunststoffbauteile des Gerätes Risse oder Sprünge haben oder sich verformt haben. Ersetzen Sie beschädigte Bauteile nur durch passende Originalersatzteile.

Erstinbetriebnahme

Gerät und Lieferumfang prüfen

1. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe **Abb. A**).
2. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und kontrollieren Sie, ob das Gerät oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie das Gerät nicht. Wenden Sie sich an den Hersteller über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse.

Grundreinigung

– Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliche Schutzfolien.
– Reinigen Sie vor der erstmaligen Benutzung alle Teile des Gerätes wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

Gerät zusammensetzen

1. Stellen Sie das Grundgerät 3 auf eine ebene, trockene, rutschfeste und hitzebeständige Oberfläche in der Nähe einer Steckdose.
2. Die 5 Trockengitter 2 können Sie je nach Dicke des Dörrguts auf zwei verschiedene Höhen stapeln (siehe **Abb. D** und **E**).
3. Setzen Sie die Trockengitter auf die gewünschte Höhe zusammen (siehe **Abb. D** und **E**).
4. Setzen Sie immer den Deckel auf das oberste Trockengitter!

Heizvorgang vor Erstinbetriebnahme

Hinweis!

Vor der ersten Benutzung des Gerätes ist es notwendig, dass Sie einen 25-30 minütigen Heizvorgang ohne Lebensmittel durchführen, um evtl. vorhandene fertigungsbedingte Rückstände zu beseitigen. Hierbei evtl. auftretender Geruch ist normal und verschwindet nach kurzer Zeit. Dies ist keine Fehlfunktion des Gerätes! Sorgen Sie für ausreichende Belüftung durch Öffnen der Fenster.

1. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
   Sie hören einen Piepton, und im Display 8 wird die Dörrzeit angezeigt.
2. Drücken Sie so oft die Taste **(-)** 7, bis die Stundenzahl im Display nur noch »**0:30**« anzeigt.
3. Starten Sie den Betrieb mit der Taste **Start/Reset** 10.
   Das Gerät beginnt zu heizen, der Ventilator läuft.
   Nach 30 Minuten schaltet sich das Gerät wieder aus und ist nun betriebsbereit.
4. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Allgemeines zum Dörren

Trocknen und Dörren sind die ältesten dem Menschen bekannten Konservierungsverfahren.

Durch den Entzug von Wasser wird den Lebensmitteln der Nährboden für Fäulnis- und Schimmelbakterien und Gärprozesse entzogen. Bei richtiger Anwendung und Lagerung sind Dörrprodukte jahrelang haltbar.

Durch die Konzentration von Aromastoffen ist Gedörrtes sehr schmackhaft. Vitamine, Nährstoffe und Mineralien werden nicht beeinträchtigt.

Viele gedörrte Lebensmittel können Sie nach dem Einweichen in Wasser in zahlreichen Rezepten verwenden.

Vor dem Dörren

Was Sie beachten sollten

- Verwenden Sie nur frische, reife und qualitativ hochwertige Früchte und Gemüsearten.
- Die Produkte sollten Sie möglichst sofort nach der Ernte reinigen und gegebenenfalls weiter vorbereiten.
- Unerwünschte Farb- und/oder Geschmacksveränderungen können Sie durch Blanchieren oder Tauchen in Lösungen (z. B. Zitronensaft) verhindern.

Lebensmittel vorbereiten

- Waschen Sie alle Lebensmittel gut ab.
- Entfernen Sie schadhafte Stellen sowie eventuell vorhandene Kerne/Kerngehäuse.
- Bereiten Sie die Produkte gemäß der nachfolgenden Dörr-Tabelle vor. Schneiden Sie möglichst gleich große Stücke und beachten Sie dabei, dass die Stücke durch das Dörren wesentlich kleiner werden.

Dörr-Tabelle

Dörrgut	Vorbereitung	Temperatur (in °C)	Dörrzeit (in Stunden)	Konsistenz	Frischegewicht (in g)	Gewicht nach Dörren (in g)
Ananas	Schälen und in kleine Stücke schneiden.	70	15	biegsam	600	150
Äpfel	Schälen und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden.	70	16	biegsam	500	95
Bananen	Schälen und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden.	70	10	knackig	500	150
Birnen	Schälen und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden.	70	16	biegsam	600	140
Bohnen	Ganze Bohnen weich kochen und gut abtropfen lassen.	50	6	brüchig	400	60
Erbsen	Aushülsen, blanchieren und gut abtropfen lassen.	50	9	hart	400	90
Erdbeeren	Halbieren oder in Streifen ca. 8 mm dick schneiden.	70	8	hart	500	80
Gurken	Schälen und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden.	50	6	hart	450	21
Karotten	Putzen und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden.	70	6	hart	450	70
Kirschen	Entkernen und ganz lassen.	70	15	lederartig	500	140
Kräuter	Waschen, gut abtropfen lassen und in einen Teebeutel füllen.	30 – 40	3	brüchig	–	–
Lauch	Halbieren, in 6 – 8 cm lange Stücke schneiden, blanchieren und gut abtropfen lassen.	70	8	brüchig	500	100

Dörrgut	Vorbereitung	Temperatur (in °C)	Dörrzeit (in Stunden)	Konsistenz	Frischegewicht (in g)	Gewicht nach Dörren (in g)
Mandarinen	Schälen und in Spalten auf das Blech geben.	70	12	biegsam	600	200
Marillen	Halbieren und mit der Schnittfläche nach unten auf das Blech geben.	70	20	biegsam	400	85
Paprika	In Streifen schneiden.	50 – 60	9	biegsam	400	85
Pfefferoni	In Streifen schneiden.	50 – 60	9	biegsam	500	100
Pilze	Gut reinigen; kleine Pilze ganz und große Pilze längs in Scheiben schneiden.	50	4	zäh	–	–
Sellerie	Schälen, in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden, blanchieren und gut abtropen lassen.	70	8	hart	400	60
Tomaten	Waschen, in ca. 6 mm dicke Scheiben schneiden, gut abtropfen lassen.	70	8	hart	600	85
Trauben	Halbieren und mit der Schnittfläche nach unten auf das Blech geben.	70	16	lederartig	500	200
Zucchini	Ungeschält; in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden.	50 – 60	6	hart	400	60
Zwetschgen/ Pflaumen	Halbieren und mit der Schnittfläche nach unten auf das Blech geben.	70	20	biegsam	500	120

Hinweis!

Die in der Tabelle angegebenen Werte sind lediglich Richtwerte. Die Dörrzeit hängt von der Größe und Dicke der geschnittenen Stücke oder Scheiben ab. Entscheiden Sie selbst wie Sie Ihre Lebensmittel am liebsten genießen möchten.

Der Dörrvorgang

Dörrautomat befüllen

Hinweis!
Beschädigungsgefahr!
Flüssigkeit kann in stromführende Geräteteile eindringen und diese beschädigen.
– Füllen Sie niemals Flüssigkeit in das Gerät!

Belegen Sie die Trockengitter so mit Früchten oder Gemüse, dass die warme Luft noch gut zirkulieren kann (siehe **Abb. C**).

- Wenn Sie Lebensmittel mit unterschiedlichen Dörrzeiten verwenden, geben Sie die Lebensmittel mit der längsten Dörrzeit auf das unterste Trockengitter, da dort die Temperatur am höchsten ist.
- Verwenden Sie möglichst artgleiche Lebensmittel auf allen Trockengittern.
- Stellen Sie Obststücke aufrecht dicht aneinander auf die Trockengitter.
- Legen Sie ungeschältes Obst grundsätzlich mit der Schnittfläche nach oben auf die Trockengitter.
- In Scheiben geschnittene Stücke legen Sie schuppenartig auf die Trockengitter.
- Verteilen Sie Gemüse nur in einer Lage auf den Trockengittern.

Dörrvorgang starten

1. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Sie hören einen Piepton, und im Display wird die Dörrzeit angezeigt.
2. Drücken Sie die Taste **Temp** 9. Im Display erscheint die zurzeit eingestellte Dörrtemperatur.
3. Stellen Sie mit den Tasten **(+/-)** 7 die Dörrtemperatur gemäß der Dörr-Tabelle ein. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, wird das Einstellen beschleunigt und das Tastensignal unterdrückt.
4. Drücken Sie die Taste **Timer** 11. Im Display erscheint die zurzeit eingestellte Dörrzeit.
5. Stellen Sie mit den Tasten **(+/-)** 7 die Dörrzeit gemäß der Dörr-Tabelle ein. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, wird das Einstellen beschleunigt und das Tastensignal unterdrückt.
6. Starten Sie den Betrieb mit der Taste **Start/Reset** 10. Während des Betriebs wird die verbleibende Dörrzeit angezeigt. Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät ab.

Während des Dörrens

Sie können während des Dörrens sowohl die Dörrtemperatur als auch die Dörrzeit ändern.

– Drücken Sie dazu die Taste **Temp** 9 bzw. **Timer** 11 und ändern Sie dann die Werte mit den Tasten **(+/-)** 7.

Trockengitter tauschen und drehen

– Um gleichmäßiges Trocknen zu gewährleisten, sollten Sie die Trockengitter während des Dörrvorgangs gelegentlich tauschen und drehen.
– Da die Lebensmittel auf den unteren Gittern der heißesten und trockensten Luft ausgesetzt sind, geben Sie die unteren Gitter nach oben und die oberen Gitter nach unten.

Dörrvorgang abbrechen

Sie können den Dörrvorgang jederzeit abbrechen. Halten Sie dazu die Taste **Start/ Reset** 10 so lange gedrückt, bis das Gerät abschaltet.

Der Ventilator hört auf zu laufen und im Display wird die voreingestellte Dörrzeit von »10:00« angezeigt.

Ende des Dörrvorgangs

Nach Ende der Dörrzeit ertönt für einige Sekunden ein Signalton, und das Gerät schaltet automatisch ab. Im Display ist die zuletzt eingestellt Dörrzeit zu sehen.

1. Ziehen Sie den Netzstecker.

Warnung!
Verbrennungsgefahr!

Der obere Teil des Grundgeräts wird im Betrieb heiß!
– Lassen Sie das Gerät abkühlen.

2. Nachdem das Gerät abgekühlt ist, können Sie den Deckel öffnen und das Dörrgut entnehmen.

Lagerung

- Lassen Sie das Dörrgut vor dem Verpacken gut abkühlen. Als Behältnisse eignen sich z.B. verschließbare Gläser oder folienverschweißte Portionspackungen.
- Gedörrtes können Sie bei jeder Raumtemperatur lagern, vorzugsweise jedoch in trockenen, kühlen, dunklen Räumen.
- Zur besseren Übersicht sollten Sie die einzelnen Dörrprodukte mit aussagekräftigen Etiketten versehen.

Zubereitung von Dörrprodukten

Die meisten Früchte können Sie in getrockneter Form genießen. Gemüse schmeckt zubereitet jedoch meist besser.

- Lassen Sie das Gemüse vor dem Kochen 2 bis 8 Stunden einweichen. Verwenden Sie danach das Einweichwasser auch zum Kochen.
- Bereiten Sie das Gemüse sonst wie gewohnt zu.
- Gemüse wie Karotten gelingen am besten, wenn Sie sie in Eiswasser oder in Wasser im Kühlschrank einweichen.

Hinweis!
Gefahr von Sachschäden!

Durch das Trocknen verlieren Lebensmittel nicht ihre Bakterien, Hefe- oder Schimmelpilze. Daher kann es bei zu langem Einweichen bei Raumtemperatur zum Verderb kommen.

- Wenn Sie das Dörrgut länger als 1-2 Stunden einweichen möchten, stellen Sie es in den Kühlschrank.

Reinigung

Warnung!
Kurzschlussgefahr!

In das Gehäuse eingedrungenes Wasser kann einen Kurzschluss verursachen.

- Tauchen Sie das Grundgerät niemals in Wasser.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gehäuse gelangt.

Warnung!
Verbrennungsgefahr!

Der obere Teil des Grundgeräts wird im Betrieb heiß!

- Lassen Sie das Gerät vor jeder Reinigung **vollständig** abkühlen!

Vorsicht!
Gefahr durch Fehlbedienung

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigung führen.

- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Bürsten mit Metall- oder Nylonborsten, sowie scharfe oder metallische Reinigungsgegenstände wie Messer, harte Spachtel und dergleichen. Diese können die Oberflächen beschädigen.
- Geben Sie das Grundgerät keinesfalls in die Spülmaschine. Sie würden es dadurch zerstören.

1. Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker.
2. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
3. Wischen Sie das Grundgerät mit einem leicht angefeuchteten Tuch aus. Waschen Sie die Trockengitter und den Deckel gründlich mit mildem Spülmittel ab oder geben Sie die Teile in die Spülmaschine. Lassen Sie alle Teile danach vollständig trocknen.

Gerät aufbewahren

Alle Teile müssen vor dem Aufbewahren vollkommen trocken sein.

- Bewahren Sie das Gerät stets an einem trockenen Ort auf.
- Schützen Sie das Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung!
- Lagern Sie das Gerät für Kinder unzugänglich, sicher verschlossen und bei einer Lagertemperatur zwischen + 5° C und + 20° C (Zimmertemperatur).

Technische Daten

Typ:	KYS-336B
Versorgungsspannung:	230 V ~ / 50 Hz
Leistung:	240 W
Schutzklasse:	II
Gewicht:	ca. 2,8 kg
Abmessungen:	Ø 32 cm
Artikelnummer:	37124
Ursprungsland:	China

Konformitätserklärung

CE Die EU-Konformitätserklärung kann an der in der Garantiekarte (am Ende dieser Anleitung) angeführten Adresse angefordert werden.

Entsorgung

Verpackungsentsorgung

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

Altgeräteentsorgung

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen)

Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte das Gerät einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher **gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll,** z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Deswegen sind Elektrogeräte mit obenstehendem Symbol gekennzeichnet.

GARANTIEKARTE - AT

Serviceadresse(n):	PSM Bestpoint GmbH Negrellistraße 38 4600 Wels, Austria
Hotline:	+43-7242-55947-630 Mo – Fr von 8 bis 12 Uhr
Hersteller-/Importeurbezeichnung:	PSM Bestpoint GmbH Negrellistraße 38 4600 Wels, Austria
E-Mail:	vhumer@psm.co.at
Produktbezeichnung:	Deluxe Dörrautomat
Produkt-/Herstellerkennzeichnungsnummer:	KYS-336B
Artikelnummer:	37124
Aktionszeitraum:	08/2014
Firma und Sitz des Verkäufers:	HOFER KG Hofer-Straße 2 4642 Sattledt

Fehlerbeschreibung: .....

.....

.....

Name des Käufers: .....

PLZ/Ort: ..... Straße: .....

Tel.Nr./E-Mail: .....

Unterschrift:

Garantiebedingungen

Die Garantiezeit beträgt 3 Jahre und beginnt am Tag des Kaufs bzw. am Tag der Übergabe der Ware. Für die Geltendmachung von Garantieansprüchen sind die Vorlage des Kassabons sowie die Ausfüllung der Garantiekarte dringend erforderlich. Bitte bewahren Sie den Kassabon und die Garantiekarte daher auf!

Sehr geehrter Kunde,

circa 95% der Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurückzuführen und können ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch, per E-Mail oder per Fax mit unserem extra für Sie eingerichteten Service in Verbindung setzen.

Wir möchten Sie daher bitten, bevor Sie Ihr Gerät einsenden oder zur Kaufstätte zurückbringen, unsere Hotline zu nutzen. Hier werden wir Ihnen - ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen - helfen.

Der Hersteller garantiert die kostenfreie Behebung von Mängeln, die auf Material- oder Fabrikationsfehler zurückzuführen sind, nach Wahl des Herstellers durch Reparatur, Umtausch oder Geldrückgabe. Die Garantie erstreckt sich nicht auf Schäden, die durch einen Unfall, durch ein unvorhergesehenes Ereignis (z. B. Blitz, Wasser, Feuer etc.), unsachgemäße Benützung oder Transport, Missachtung der Sicherheits- und Wartungsvorschriften oder durch sonstige unsachgemäße Bearbeitung oder Veränderung verursacht wurden.

Die Garantiezeit für Verschleiß- und Verbrauchsteile bei normalem und ordnungsgemäßen Gebrauch (z. B.: Leuchtmittel, Akkus, Reifen etc.) beträgt 6 Monate. Spuren des täglichen Gebrauches (Kratzer, Dellen etc.) stellen keinen Garantiefall dar.

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Übergebers wird durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit kann nur verlängert werden, wenn dies eine gesetzliche Norm vorsieht. In den Ländern, in denen eine (zwingende) Garantie und/oder eine Ersatzteillagerhaltung und/oder eine Schadenersatzregelung gesetzlich vorgeschrieben sind, gelten die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestbedingungen. Das Serviceunternehmen und der Verkäufer übernehmen bei Reparaturannahme keine Haftung für eventuell auf dem Produkt vom Übergeber gespeicherte Daten oder Einstellungen.

Nach Ablauf der Garantiezeit haben Sie ebenfalls die Möglichkeit, das defekte Gerät zwecks Reparatur an die Servicestelle zu senden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig. Sollten die Reparatur oder der Kostenvoranschlag für Sie nicht kostenfrei sein, werden Sie jedenfalls vorher verständigt.

GARANTIEKARTE - CH

Serviceadresse(n):	STR Garantie-Service Industriestraße 2 CH-8903 Birmensdorf
Hotline:	+41-44-737 08 70
Hersteller-/Importeurbezeichnung:	PSM Bestpoint GmbH Negrellistraße 38 4600 Wels, Austria
E-Mail:	str.garantieservice@gmail.com
Produktbezeichnung:	Deluxe Dörrautomat
Produkt-/Herstellerkennzeichnungsnummer:	KYS-336B
Artikelnummer:	37124
Aktionszeitraum:	08/2014
Firma und Sitz des Verkäufers:	ALDI SUISSE AG Niederstettenstrasse 3 CH-9536 Schwarzenbach SG

Fehlerbeschreibung: .....

.....

.....

Name des Käufers: .....

PLZ/Ort: ..... Straße: .....

Tel.Nr./E-Mail: .....

Unterschrift:

Garantiebedingungen

Die Garantiezeit beträgt 3 Jahre und beginnt am Tag des Kaufs bzw. am Tag der Übergabe der Ware. Für die Geltendmachung von Garantieansprüchen sind die Vorlage des Kassabons sowie die Ausfüllung der Garantiekarte dringend erforderlich. Bitte bewahren Sie den Kassabon und die Garantiekarte daher auf!

Sehr geehrter Kunde,

circa 95% der Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurückzuführen und können ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch, per E-Mail oder per Fax mit unserem extra für Sie eingerichteten Service in Verbindung setzen.

Wir möchten Sie daher bitten, bevor Sie Ihr Gerät einsenden oder zur Kaufstätte zurückbringen, unsere Hotline zu nutzen. Hier werden wir Ihnen - ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen - helfen.

Der Hersteller garantiert die kostenfreie Behebung von Mängeln, die auf Material- oder Fabrikationsfehler zurückzuführen sind, nach Wahl des Herstellers durch Reparatur, Umtausch oder Geldrückgabe. Die Garantie erstreckt sich nicht auf Schäden, die durch einen Unfall, durch ein unvorhergesehenes Ereignis (z. B. Blitz, Wasser, Feuer etc.), unsachgemäße Benützung oder Transport, Missachtung der Sicherheits- und Wartungsvorschriften oder durch sonstige unsachgemäße Bearbeitung oder Veränderung verursacht wurden.

Die Garantiezeit für Verschleiß- und Verbrauchsteile bei normalem und ordnungsgemäßen Gebrauch (z. B.: Leuchtmittel, Akkus, Reifen etc.) beträgt 6 Monate. Spuren des täglichen Gebrauches (Kratzer, Dellen etc.) stellen keinen Garantiefall dar.

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Übergebers wird durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit kann nur verlängert werden, wenn dies eine gesetzliche Norm vorsieht. In den Ländern, in denen eine (zwingende) Garantie und/oder eine Ersatzteillagerhaltung und/oder eine Schadenersatzregelung gesetzlich vorgeschrieben sind, gelten die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestbedingungen. Das Serviceunternehmen und der Verkäufer übernehmen bei Reparaturannahme keine Haftung für eventuell auf dem Produkt vom Übergeber gespeicherte Daten oder Einstellungen.

Nach Ablauf der Garantiezeit haben Sie ebenfalls die Möglichkeit, das defekte Gerät zwecks Reparatur an die Servicestelle zu senden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig. Sollten die Reparatur oder der Kostenvoranschlag für Sie nicht kostenfrei sein, werden Sie jedenfalls vorher verständigt.

Répertoire

Vue d'ensemble **4**
Utilisation **5**
Contenu de la livraison/composants **30**
Codes QR **31**
Guide de démarrage rapide **32**
Généralités **34**
Lire et conserver le mode d'emploi 34
Explication des symboles 34
Sécurité **35**
Utilisation conforme aux prescriptions 35
Consignes de sécurité 35
Première mise en service **39**
Vérifier l'appareil et le contenu de la livraison 39
Nettoyage à fond 39
Assembler l'appareil 39
Chauffage avant la première mise en service 40
Généralités sur la déshydratation **41**
Avant la déshydratation **41**
Ce que vous devez prendre en compte 41
Préparer les aliments 41
Tableau déshydratation **42**
La déshydratation **44**
Remplir le déshydrateur 44
Démarrer la déshydratation 44
Pendant la déshydratation 45
Changer de place et retourner la grille de séchage 45
Interrompre la déshydratation 45
Fin de la déshydratation 45
Stockage **46**
Préparation des produits déshydratés **46**
Nettoyage **47**
Données techniques **48**
Certificat de conformité 49
Élimination **49**
Élimination de l'emballage 49
Élimination des appareils usagés 49
Garantie **51**
BON DE GARANTIE 51
Conditions de garantie 52

Contenu de la livraison/composants

1. Couvercle avec ouvertures d'échappement de la vapeur
2. Grille de séchage
3. Appareil de base
4. Sortie d'air chaud
5. Fiche de secteur
6. Panneau de commande
7. Modifier les temps de déshydratation respectivement la température
8. Écran
9. Régler la température
10. Démarrer/interrompre la déshydratation
11. Régler le temps de déshydratation

Aller rapidement et facilement au but avec les codes QR

Si vous avez besoin d'**informations sur les produits**, de **pièces de rechange** ou d'**accessoires**, de **données sur les garanties fabricant** ou sur les **unités de service** ou si vous souhaitez regarder confortablement des **instructions en vidéo** – avec nos codes QR, vous parvenez au but en toute facilité.

Les codes QR, qu'est-ce?

Les codes QR (QR = Quick Response) sont des codes graphiques qui peuvent être lus à l'aide d'un appareil photo du smartphone et qui contiennent par exemple un lien vers un site Internet ou des données de contact.

Votre avantage: plus de frappe contraignante d'adresses Internet ou de données de contact!

Comment faire?

Pour scanner les codes QR, vous avez simplement besoin d'un smartphone, d'un lecteur de codes QR installé ainsi que d'une connexion Internet*.
Vous trouverez généralement un lecteur de codes QR gratuitement dans l'App Store de votre smartphone.

Testez dès maintenant

Scannez simplement le code QR suivant avec votre smartphone pour en savoir plus sur votre nouveau produit Hofer.*

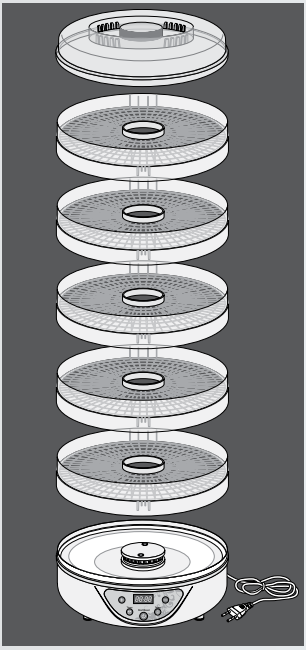
Votre portail de services Hofer

Toutes les informations mentionnées plus haut sont également disponibles sur Internet via le portail de services Hofer sous www.aldi-service.ch.

* L'exécution du lecteur de codes QR peut entraîner des frais pour la connexion Internet en fonction de votre tarif.

Guide de démarrage rapide

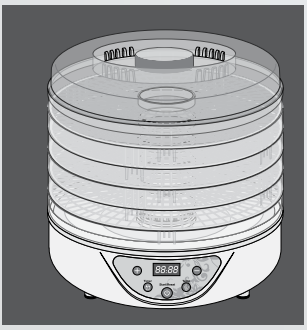
Sept étapes simples pour déshydrater avec succès :



1. Nettoyer l'appareil

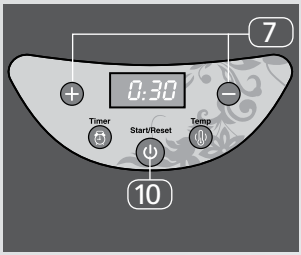
- Avant le premier usage et après une longue période sans utilisation, il faut nettoyer à fond et sécher l'appareil de base, les grilles de séchage et le couvercle.

  En dehors de l'appareil de bas, toutes les pièces peuvent être lavées en lave-vaisselle. Voir aussi le chapitre « Nettoyage » dans ce mode d'emploi.



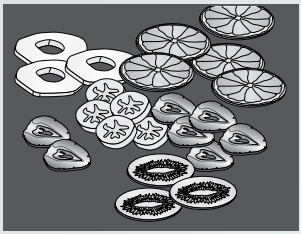
2. Assembler l'appareil

- Empilez les grilles de séchage sur l'appareil de base.
- Posez le couvercle dessus.



3. Opération de chauffage avant la première mise en service

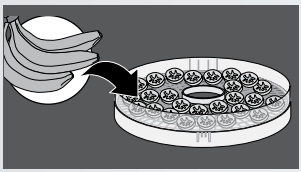
- Branchez la fiche dans la prise électrique. Vous entendez un bip et sur l'écran s'affiche la durée de déshydratation.
- Appuyez sur la touche **(-)** 7, jusqu'à ce que la durée de déshydratation sur l'écran n'indique plus que »**0:30**«.



- Démarrez le fonctionnement avec la touche **Start/Reset** 10. L'appareil commence à chauffer, le ventilateur tourne. Au bout de 30 minutes, l'appareil s'arrête et se met en attente.

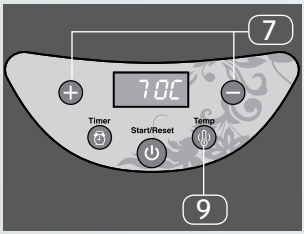
4. Préparer les aliments

- Préparez les aliments comme décrit dans le chapitre « Préparer les aliments ».



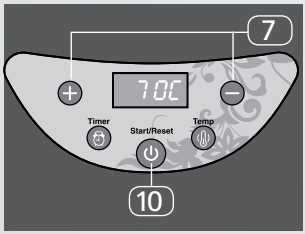
5. Remplir le déshydrateur

- Posez les aliments sur la grille de séchage de telle manière que l'air chaud puisse bien circuler. Voir aussi le chapitre « Remplir le déshydrateur ».



6. Régler la température de déshydratation

- Appuyez sur la touche **Temp** 9. Sur l'écran apparaît la température de déshydratation actuellement réglée.
- Réglez la température de déshydratation souhaitée avec les touches **(+/-)** 7.



7. Régler la durée de déshydratation – Déshydrate

- Avec les touches **(+/-)** 7 réglez la durée de déshydratation souhaitée.
- Démarrer le fonctionnement avec la touche **Start/Reset** 10.
- Pendant le fonctionnement, la durée de déshydratation restante s'affiche. Après l'écoulement du temps, l'appareil s'arrête.

Généralités

Lire et conserver le mode d'emploi

Ce mode d'emploi fait partie de l'appareil. Il contient des informations importantes sur la mise en service et la manipulation.

Veuillez lire entièrement ce mode d'emploi. Le non-respect des instructions peut causer de graves blessures ou des dommages sur l'appareil.

Veuillez lire attentivement le mode d'emploi, particulièrement les consignes de sécurité, avant d'utiliser l'appareil et conservez le mode d'emploi pour une utilisation ultérieure. Si vous cédez l'appareil à autrui, veuillez remettre impérativement ce mode d'emploi.

Le mode d'emploi se base sur les normes et règles en vigueur dans l'Union Européenne. Attention, à l'étranger, il faut aussi respecter les directives et lois spécifiques au pays.

Explication des symboles

Les symboles suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi, sur l'appareil et sur l'emballage.

Danger ! En cas de non-respect de l'avertissement, il y a menace de danger direct pouvant causer de graves blessures corporelles ou même la mort.

Avertissement ! En cas de non-respect de l'avertissement, il y a menace de possible mise en danger qui pourrait causer de graves blessures corporelles ou la mort.

Attention ! En cas de non-respect de l'avertissement, il y a menace de possible mise en danger qui pourrait causer de légères blessures corporelles ou des dommages matériels.

Remarque !
Ces remarques vous donnent des informations supplémentaires utiles pour l'assemblage ou le fonctionnement.

Sécurité

Utilisation conforme aux prescriptions

L'appareil est exclusivement conçu pour la déshydratation respectivement le séchage d'aliments prévus à cet effet. Il est exclusivement destiné à un usage en privé et ne convient pas à un usage dans le domaine commercial.

Utilisez l'article uniquement comme ceci est décrit dans ce mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme aux prescriptions et peut causer des dommages matériels ou même des dommages corporels.

Le fabricant ou le revendeur décline toute responsabilité pour les dommages survenus à cause d'un usage erroné ou non conforme aux prescriptions.

Consignes de sécurité

Avertissement !
Risque d'électrocution !

Une installation électrique défectueuse ou une trop forte tension peut causer une électrocution.

- Branchez l'appareil uniquement lorsque la tension de la prise électrique correspond aux indications de la plaque signalétique.
- Branchez l'appareil uniquement à une prise bien accessible pour pouvoir le débrancher rapidement en cas de panne.
- N'exploitez pas l'appareil lorsqu'il présente des dommages visibles ou que le câble d'alimentation ou la fiche sont défectueux.
- Lorsque le câble d'alimentation est défectueux, il faut le faire remplacer par le fabricant ou par son service après-vente ou par une personne ayant les mêmes qualifications.
- N'ouvrez pas le boîtier, faites faire les réparations par un professionnel. Pour ce faire, veuillez vous adresser à un atelier spécialisé. Toute exigence de garantie devient caduque en cas de réparation par vos propres soins, de raccordement inapproprié ou de manipulation erronée.

- Pour les réparations, seules pourront être utilisées des pièces correspondant aux données d'origine de l'appareil. Cet appareil contient des pièces électriques et mécaniques indispensables pour la protection contre toute source de danger.
- L'appareil ne doit pas être exploité avec une minuterie externe ou un système séparé de commande à distance.
- Ne plongez ni l'appareil ni le câble d'alimentation ou encore la fiche électrique dans de l'eau ou d'autres liquides.
- Ne saisissez jamais la fiche électrique avec les mains humides.
- Ne débranchez jamais la fiche électrique en tirant sur le câble mais toujours en saisissant la fiche.
- N'utilisez pas le câble d'alimentation comme poignée.
- Tenez l'appareil, la fiche et le câble d'alimentation éloignés du feu ou de surfaces brûlantes.
- Posez le câble de telle manière qu'il ne soit pas une source de trébuchement.
- Ne pliez pas le câble d'alimentation et ne le posez pas sur des arêtes coupantes.
- Utilisez l'appareil uniquement en intérieur. Ne l'utilisez jamais dans des pièces humides ou sous la pluie.
- Rangez l'appareil de telle manière qu'il ne puisse pas tomber dans une baignoire ou un lavabo.
- Ne saisissez jamais un appareil électrique tombé dans l'eau. Dans un tel cas, débranchez immédiatement la fiche électrique.
- Faites en sorte que les enfants n'introduisent aucun objet dans l'appareil.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil, que vous le nettoyez ou si un dysfonctionnement se produit, coupez l'appareil et débranchez la fiche électrique.

Avertissement !
Dangers pour les enfants et les personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites (par exemple les personnes partiellement handicapées, les personnes âgées avec réduction des capacités physiques et mentales) ou ayant un manque d'expérience ou de connaissance (par exemple les enfants plus âgés).

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus ainsi que par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ayant un manque d'expérience ou de connaissance si elles sont surveillées ou si elles ont reçu des instructions sur l'usage en toute sécurité de l'appareil et qu'elles ont compris les dangers en résultant. Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Gardez les enfants de moins de 8 ans éloignés de l'appareil et du câble d'alimentation.
- Ne laissez pas les enfants sans surveillance pendant le fonctionnement.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'emballage. Ils peuvent se coincer et s'étouffer.

Avertissement !
Risque de brûlure !

La partie supérieure de l'appareil de base devient brûlante pendant le fonctionnement.

Veillez à ce que l'appareil soit bien stable : il doit être à l'horizontale et ne pas vaciller. S'il tombe, il y a risque de brûlure !

- Ne touchez pas à mains nues les parties brûlantes de l'appareil pendant son fonctionnement. Avertissez aussi les autres utilisateurs des risques !

Remarque !
Risque de dommages matériels !
Une manipulation non appropriée de l'appareil peut causer des dommages sur l'appareil.

- Posez l'appareil sur une surface de travail bien accessible, plate, sèche, résistante à la chaleur et suffisamment stable. Ne posez pas l'appareil sur le bord ou l'arête de la surface de travail.
- Évitez une accumulation de chaleur en ne posant pas l'appareil directement contre un mur ou sous une armoire haute ou similaire.
- Ne posez jamais l'appareil sur ou à proximité de surfaces brûlantes (p. ex. plaques de cuisinière etc.).
- Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des pièces brûlantes.
- Ne soumettez jamais l'appareil à une forte température (chauffage etc.) ou à des intempéries (pluie etc.). Ne versez jamais de liquide dans l'appareil.
- Pour nettoyer l'appareil de base, ne le plongez jamais dans l'eau et n'utilisez pas de nettoyeur à la vapeur pour le nettoyer. Sinon, l'appareil peut être endommagé.
- Ne mettez jamais l'appareil dans un lave-vaisselle. Vous le détruiriez.
- Utilisez les grilles de séchage et le couvercle uniquement pour ce déshydrateur.
- N'utilisez plus l'appareil lorsque les pièces en plastique de l'appareil présentent des fissures ou des cassures ou si elles sont déformées. Remplacez les pièces endommagées uniquement par des pièces de rechange d'origine.

Première mise en service

Vérifier l'appareil et le contenu de la livraison

1. Vérifiez si la livraison est complète (**Fig. A**).
2. Sortez l'appareil de l'emballage et contrôlez si l'appareil ou les composants présentent des dommages. Si c'est le cas, n'utilisez pas l'appareil. Veuillez vous adresser au fabricant à l'adresse de service indiquée sur la carte de garantie.

Nettoyage à fond

- Enlevez le matériel d'emballage et tous les films protecteurs.
- Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces de l'appareil comme ceci est décrit dans le chapitre Nettoyage.

Assembler l'appareil

1. Posez l'appareil de base 3 sur une surface plate, sèche, antidérapante et résistante à la chaleur à proximité d'une prise électrique.
2. Les 5 grilles de séchage 2 peuvent être empilées selon l'épaisseur du produit à déshydrater sur deux hauteurs différentes (voir **fig. D** et **E**).
3. Placez les grilles de séchage ensemble, à la hauteur souhaitée (voir **fig. D** et **E**).
4. Placez toujours le couvercle sur la grille de séchage du dessus !

Chauffage avant la première mise en service

Remarque:

Avant la première utilisation de l'appareil, il est nécessaire d'effectuer une chauffe sans aliment pendant 25 à 30 minutes pour supprimer les éventuels résidus de fabrication. Les odeurs qui se dégagent éventuellement sont normales et disparaissent avec le temps. Ceci n'est pas un dysfonctionnement de l'appareil ! Prévoyez une ventilation suffisante en ouvrant la fenêtre.

1. Branchez la fiche dans la prise électrique.
   Vous entendez un bip et la durée de déshydratation s'affiche sur l'écran 8.
2. Appuyez sur la touche **(-)** 7, jusqu'à ce que l'heure sur l'écran n'indique plus que **»0:30«**.
3. Démarrez le fonctionnement avec la touche **Start/Reset** 10.
   L'appareil commence à chauffer, le ventilateur tourne.
   Au bout de 30 minutes, l'appareil s'arrête et se met en attente.
4. Débranchez la fiche et laissez refroidir l'appareil.

Généralités sur la déshydratation

Sécher et déshydrater sont les deux procédés de conservation les plus anciens connus de l'homme.

En retirant l'eau, les bactéries de moisissures et des champignons n'ont plus de moyen de se développer et les processus de fermentation sont bloqués. Avec une utilisation correcte et un bon stockage, les produits déshydratés peuvent être conservés des années.

Du fait de la concentration des arômes, les produits déshydratés ont beaucoup de goût. Les vitamines, les nutriments et les minéraux ne sont pas détruits.

De nombreux aliments déshydratés peuvent être utilisés dans de nombreuses recettes après ramollissement dans l'eau.

Avant la déshydratation

Ce que vous devez prendre en compte

- N'utilisez que des fruits ou des sortes de légumes frais, mûrs et de grande qualité.
- Si possible, les produits devront être nettoyés après la récolte et, si nécessaires, préparés.
- Des modifications indésirables de couleur et/ou de goût peuvent être évitées par un blanchiment ou un bain dans des solutions (p. ex. du jus de citron).

Préparer les aliments

- Bien laver tous les aliments.
- Supprimez les endroits endommagés ainsi que les éventuels noyaux/coques.
- Préparez les produits conformément au tableau de déshydratation suivant. Si possible, découpez les aliments en morceaux de même taille et veillez à ce que les morceaux ne deviennent pas trop petits du fait de la déshydratation.

Tableau déshydratation

Aliments	Préparation	Température (en °C)	Temps de déshydratation (en hrs)	Consistance	Poids frais (en g)	Poids après la déshydratation (en g)
Ananas	Éplucher et couper en petits morceaux.	70	15	souple	600	150
Pommes	Éplucher et couper en tranches d'environ 3 mm d'épaisseur.	70	16	souple	500	95
Bananes	Éplucher et couper en tranches d'environ 3 mm d'épaisseur.	70	10	croquant	500	150
Poires	Éplucher et couper en tranches d'environ 3 mm d'épaisseur.	70	16	souple	600	140
Haricots	Cuire les haricots en entier et bien les égoutter.	50	6	cassant	400	60
Petits pois	Écosser et blanchir et bien égoutter.	50	9	dur	400	90
Fraises	Couper en deux ou en bandes d'environ 8 mm d'épaisseur.	70	8	dur	500	80
Cornichons	Éplucher et couper en tranches d'environ 3 mm d'épaisseur.	50	6	dur	450	21
Carottes	Nettoyer et couper en tranches d'environ 3 mm d'épaisseur.	70	6	dur	450	70
Cerises	Dénoyautées et entières.	70	15	aspect cuir	500	140
Herbes aromatiques	Laver, bien égoutter et remplir un sachet à thé.	30 - 40	3	cassant	-	-

Aliments	Préparation	Température (en °C)	Temps de déshydratation (en hrs)	Consistance	Poids frais (en g)	Poids après la déshydratation (en g)
Poireaux	Couper en deux, longs morceaux de 6 à 8 cm de long, blanchir et bien égoutter.	70	8	cassant	500	100
Mandarines	Éplucher et en quartier sur la tôle.	70	12	souple	600	200
Abricots	Couper en moitiés et poser sur le gril avec le côté de coupe vers le bas.	70	20	souple	400	85
Poivrons	Couper en bandes.	50 - 60	9	souple	400	85
Piments	Couper en bandes.	50 - 60	9	souple	500	100
Champignons	Bien nettoyer ; Petits champignons en entier et gros champignons à couper en tranches dans la longueur.	50	4	coriace	-	-
Céleri	Éplucher, couper en tranche d'environ 3 mm d'épaisseur, blanchir et bien égoutter.	70	8	dur	400	60
Tomates	Laver, couper en tranches d'environ 6 mm d'épaisseur, bien égoutter.	70	8	dur	600	85
Raisins	Couper en moitiés et poser sur le gril avec le côté de coupe vers le bas.	70	16	aspect cuir	500	200
Courgettes	Non épluchées ; couper en tranches d'environ 3 mm d'épaisseur.	50 - 60	6	dur	400	60
Quetsches/ Prunes	Couper en moitiés et poser sur le gril avec le côté de coupe vers le bas.	70	20	souple	500	120

Remarque !

Les valeurs indiquées dans le tableau sont uniquement des valeurs indicatives. Le temps de déshydratation dépend de la taille et de l'épaisseur des morceaux ou des tranches coupés. Décidez vous-même comment vous souhaitez déguster vos aliments.

La déshydratation

Remplir le déshydrateur

Remarque !
Risque de dommage !

Du liquide peut pénétrer dans les parties de l'appareil sous tension et les endommager.

– Ne versez jamais de liquide dans l'appareil !

Remplissez les grilles de séchage avec des fruits ou des légumes de manière à ce que l'air chaud puisse bien circuler (voir **fig. C**).

- Si vous utilisez des aliments avec différents temps de déshydratation, veuillez placer les aliments avec le plus long temps sur les grilles les plus en bas, là où la température est la plus élevée.
- Utilisez si possible des aliments de même type sur toutes les grilles de séchage.
- Placez les fruits bien serrés sur la grille de séchage.
- En règle générale, placez les fruits non épluchés sur la peau, avec la surface coupée orientée vers le haut.
- Placez les morceaux coupés en tranches superposés comme des écailles sur la grille de séchage.
- Répartissez les légumes uniquement en une couche sur les grilles de séchage.

Démarrer la déshydratation

1. Branchez la fiche dans la prise électrique.
   Vous entendez un bip et sur l'écran s'affiche la durée de déshydratation.
2. Appuyez sur la touche **Temp** 9.
   Sur l'écran apparaît la température de déshydratation actuellement réglée.

3. Avec les touches **(+/-)** 7 réglez la température de déshydratation conformément au tableau de déshydratation. Si vous maintenez la touche appuyée, le réglage est accéléré et le signal de la touche est supprimé.
4. Appuyez sur la touche **Timer** 11.
   Sur l'écran apparaît la durée de déshydratation actuellement réglée.
5. Avec les touches **(+/-)** 7 réglez la durée de déshydratation conformément au tableau de déshydratation. Si vous maintenez la touche appuyée, le réglage est accéléré et le signal de la touche est supprimé.
6. Démarrez le fonctionnement avec la touche **Start/Reset** 10.
   Pendant le fonctionnement, la durée de déshydratation restante s'affiche. Après écoulement du temps, l'appareil s'arrête.

Pendant la déshydratation

Pendant la déshydratation, vous pouvez modifier aussi bien la température de déshydratation que la durée de déshydratation.

– Pour ce faire, appuyez sur la touche **Temp** 9 respectivement **Timer** 11 et modifiez ensuite les valeurs avec les touches **(+/-)** 7.

Changer de place et retourner la grille de séchage

– Pour assurer un séchage régulier, il faut changer de place ou retourner de temps en temps les grilles de séchage pendant la déshydratation.
– Du fait que les aliments posés sur les grilles du bas sont soumis à l'air le plus chaud et le plus sec, mettez les grilles de bas en haut et inversement.

Interrompre la déshydratation

Vous pouvez interrompre à tout moment la déshydratation. Pour ce faire, maintenez appuyée la touche **Start/Reset** 10 jusqu'à ce que l'appareil s'arrête.

Le ventilateur s'arrête de tourner et sur l'écran s'affiche le temps de déshydratation programmé de »10:00«.

Fin de la déshydratation

À la fin du temps de déshydratation, un bip retentit pendant quelques secondes et l'appareil s'arrête automatiquement. Sur l'écran est affiché le dernier temps de déshydratation programmé.

1. Débranchez la fiche électrique.

Avertissement !
Risque de brûlure !

- La partie supérieure de l'appareil de base devient brûlante pendant le fonctionnement.
- Laissez refroidir entièrement l'appareil.

2. Lorsque l'appareil a refroidi, vous pouvez ouvrir le couvercle et retirer les produits déshydratés.

Stockage

- Avant l'emballage, laissez bien refroidir les produits déshydratés. Comme récipient, vous pouvez utiliser, par exemple, des bocaux en verres avec fermeture ou des emballages de portion en film à souder.
- Vous pouvez stocker les produits déshydratés à n'importe quelle température, de préférence cependant au sec, au frais, dans des locaux sombres.
- Pour un meilleur rangement, vous devriez pouvoir chaque produit déshydraté d'une étiquette claire.

Préparation des produits déshydratés

La plupart des fruits peuvent être dégustés sous forme sèche. Cependant, les légumes sont meilleurs lorsqu'ils sont préparés.

- Avant la cuisson, faites ramollir les légumes 2 à 8 heures. Ensuite, utilisez l'eau qui a servi au ramollissement pour la cuisson.
- Sinon, préparez les légumes comme d'habitude.
- Les légumes, comme les carottes, sont meilleurs si vous les ramollissez dans de l'eau glacée ou dans de l'eau placée au réfrigérateur.

Remarque !
Risque de dommages matériels !

En séchant, les aliments ne perdent pas leurs bactéries, levures ou champignons de moisissure. Pour cette raison, si le ramollissement dure trop longtemps à température ambiante, les aliments peuvent pourrir.

- Si vous souhaitez faire ramollir les produits déshydratés plus de 1 à 2 heures, placez-les dans un réfrigérateur.

Nettoyage

Avertissement !
Risque de court-circuit !

L'eau qui a pénétré dans le boîtier peut causer un court-circuit.

- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
- Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas dans le boîtier.

Avertissement !
Risque de brûlure !

La partie supérieure de l'appareil de base devient brûlante pendant le fonctionnement !

- Avant chaque nettoyage, laissez refroidir l'appareil **entièrement** !

Attention !
Danger à cause d'erreur de manipulation !

Une manipulation non appropriée de l'appareil peut causer des dommages.

- N'utilisez aucun produit d'entretien agressif, aucune brosse en métal ou en nylon ni aucun objet coupant ou métallique tels que des couteaux, des spatules dures ou similaires. Ces ustensiles peuvent endommager les surfaces.
- Ne mettez jamais l'appareil dans un lave-vaisselle. Vous le détruiriez.

1. Avant le nettoyage, débranchez la fiche électrique de la prise.
2. Laissez entièrement refroidir l'appareil.
3. Essuyez l'appareil de base avec un chiffon légèrement humecté. Lavez les grilles de séchage et le couvercle à fond avec un liquide vaisselle doux et mettez les pièces dans le lave-vaisselle. Laissez entièrement sécher les pièces.

Ranger l'appareil

Toutes les pièces doivent être totalement sèches avant le rangement.

- Rangez toujours l'appareil dans un endroit sec.
- Protégez l'appareil contre les rayons directs du soleil !
- Rangez l'appareil de manière inaccessible aux enfants, dans un endroit fermé et à une température entre + 5 °C et + 20 °C (température ambiante).

Données techniques

Type :	KYS-336B
Alimentation électrique :	230 V ~ / 50 Hz
Puissance :	240 W
Catégorie de protection :	II
Poids :	env. 2,8 kg
Dimensions :	Ø 32 cm
N° réf. :	37124
Pays d'origine:	China

Certificat de conformité

Le certificat de conformité européen peut être demandé à l'adresse indiquée sur la carte de garantie (à la fin de ce mode d'emploi).

Élimination

Élimination de l'emballage

Éliminez l'emballage en triant les matières. Jetez les cartons aux vieux papiers, les films, à la récupération de matières premières.

Élimination des appareils usagés

(Applicable dans l'Union Européenne et dans les autres pays européens avec des systèmes de collecte séparée des matières premières.)

Il est interdit de jeter les appareils usagés dans les ordures ménagères !

Si l'appareil pouvait une fois ne plus être utilisé, alors chaque consommateur **est contraint par la loi de remettre (séparés des ordures ménagères)** les appareils usagés, p. ex. à un centre de collecte de sa commune/de son quartier. Ceci permet d'assurer que les appareils usagés soient correctement recyclés et d'éviter les influences néfastes sur l'environnement. Pour cette raison, les appareils électriques sont pourvus du symbole ci-dessus.

BON DE GARANTIE

Adresses des points de SAV:	STR Garantie-Service Industriestraße 2 CH-8903 Birmensdorf
Hotline:	+41-44-737 08 70
Désignation du fabricant/de l'importateur:	PSM Bestpoint GmbH Negrellistraße 38 4600 Wels, Austria
Courriel:	str.garantieservice@gmail.com
Désignation du produit:	Déshydrateur Deluxe
N° d'identification du fabricant/du produit:	KYS-336B
N° d'article:	37124
Période de promotion:	08/2014
Nom et siège social de l'entreprise :	ALDI SUISSE AG Niederstettenstrasse 3 CH-9536 Schwarzenbach SG

Explication de la défaillance constatée: .....

.....

.....

.....

Nom de l'acheteur: .....

Code postal/Ville: ..... Rue: .....

Tél./courriel: .....

Signature:

Conditions de garantie

La garantie est valable pour une durée de trois ans à dater du jour de l'achat ou de la livrai-son effective des articles. Elle ne peut être reconnue valable que sur production du bon de caisse et du bon de garantie dûment ren-seigné. Il est donc indis-pensable de conserver ces deux documents.

Cher client,

environ 95% des réclamations sont matheureusement dues à une mauvaise manipulation; il y est à remédier sans problèmes tout simplement en vous mettant en contact via téléphone, mail ou fax avec notre centre de services installié expressément à cet effet.

En conséquence, veuillez vous adresser à notre service en ligne avant d'expédier l'appareil ou avant de l'apporter chez le revendeur : Notre assistance en ligne vous évitera de vous déplacer.

Le fabricant s'engage à traiter gratuitement toute réclamation relative à un problème de matériel ou à un défaut de fabrication, en se réservant le droit d'opter à sa convenance entre une réparation, un échange, ou un remboursement en espèces. La garantie ne s'applique pas aux dommages survenus à l'occasion d'un accident, d'un événement imprévu (foudre, inondation, incendie, etc.), d'une utilisation inappropriée ou d'un transport sans précaution, d'un refus d'observer les recommandations de sécurité ou d'entretien, ou de toute forme de modification ou de transformation inappropriée.

La garantie pour les pièces d'usures et consommables (comme par exemple les ampoules, les batteries ou les pneus) est valable 6 mois dans le cadre d'une utilisation normale et con-forme. Les traces d'usures causées par une utilisation quotidienne (rayures, bosses) ne sont pas considérées comme des problèmes couverts par la garantie.

L'obligation légale de garantie du fournisseur n'est pas limitée par la présente garantie. La durée de validité de la garantie ne peut être prolongée que si cette prolongation est prévue par des dispositions légales. Dans les pays où les textes en vigueur prévoient une garantie (obligatoire) et/ou une obligation de tenue de stock de pièces détachées, et/ou une réglementation des dédommagements, ce sont les obligations minimum prévues par la loi qui seront prises en considération. L'entreprise de service après-vente et le vendeur déclinent toute responsabilité relative aux données contenues et aux réglages effectués par le déposant sur le produit lors de l'envoi en réparation.

Après l'expiration de la durée de garantie, il vous est toujours possible d'adresser les appareils défectueux aux services après-vente à des fins de réparation. Mais en dehors de la période de garantie, les éventuelles réparations seront effectuées à titre onéreux. Au cas où les réparations seraient payantes, vous serez avertis auparavant.

Sommario

Panoramica prodotto **4**
Utilizza **5**
Dotazione/Legenda **54**
Codici QR **55**
Guida rapida **56**
Generalità **58**
Leggere e conservare le istruzioni 58
Legenda pittogrammi 58
Sicurezza **59**
Utilizzo conforme alla destinazione d'uso 59
Norme di sicurezza 59
Prima messa in servizio **63**
Controllare l'apparecchio e la dotazione 63
Lavaggio preliminare 63
Assemblare l'apparecchio 63
Ciclo di collaudo 64
Generalità sull'essiccazione **65**
Prima di essiccare **65**
Alcuni utili consigli 65
Come preparare gli alimenti 65
Tabella di essiccazione **66**
Processo di essiccazione **68**
Caricare gli alimenti 68
Avviare il ciclo 68
Durante il ciclo 69
Girare e invertire i cestelli 69
Interrompere il ciclo 69
Fine del ciclo 69
Conservazione **70**
Impiego in cucina dei prodotti essiccati **70**
Pulire l'apparecchio **71**
Conservare l'apparecchio **72**
Dati tecnici **72**
Dichiarazione di conformità 72
Smaltimento **73**
Smaltire l'imballaggio 73
Smaltire gli apparecchi dismessi 73
Garanzia **73**
GARANZIA 75
Condizioni di garanzia 76

Dotazione/Legenda

1. Coperchio con fori di dispersione vapore
2. Cestelli
3. Modulo base
4. Uscita aria calda
5. Spina
6. Pannello di comando
7. Cambiare i valori tempi e temperature
8. Display
9. Impostare la temperatura
10. Avviare/interrompere il ciclo
11. Impostare il tempo di essiccazione

Arrivare all'obiettivo in modo veloce e semplice grazie ai codici QR

Non importa se siete alla ricerca di **informazioni relative a prodotti**, **pezzi di ricambio** o **accessori**, se **cercate garanzie dei produttori** o **centri di assistenza** o se desiderate vedere comodamente un **video-tutorial** – grazie ai nostri codici QR riuscirete ad arrivare in modo semplicissimo al vostro obiettivo.

Cosa sono i codici QR?

I codici QR (QR= Quick Response) sono codici grafici acquisibili mediante la fotocamera di uno smartphone e che contengono per esempio un link ad un sito internet o dati di contatto.

Il vostro vantaggio: non si necessita più di dover digitare faticosamente indirizzi internet o dati di contatto!

Ecco come si fa

Per poter acquisire il codice QR si necessita semplicemente di uno smartphone, aver installato un software che legga i codici QR e di un collegamento internet*.
Software che leggono i codici QR sono disponibili nello App Store del vostro smartphone e in genere sono gratuiti.

Provate ora

Basta acquisire con il vostro smartphone il seguente codice QR per ottenere ulteriori informazioni relative al vostro prodotto Hofer.*

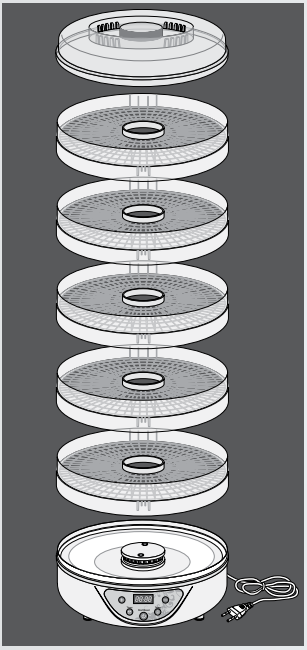
Il portale di assistenza Hofer

Tutte le suddette informazioni sono disponibili anche in internet nel portale di assistenza Hofer all'indirizzo www.aldi-service.ch.

* Eseguendo il lettore di codici QR potrebbero generarsi costi a seconda della tariffa scelta con il vostro operatore mobile a seguito del collegamento ad internet.

Guida rapida

Sette semplici passi per la perfetta essicazione:



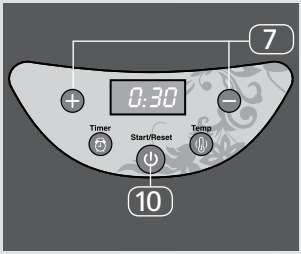
1. Pulire l'apparecchio

- Al primo impiego e dopo che l'apparecchio non è stato utilizzato per un lungo periodo, bisogna anzitutto lavare a fondo ed asciugare il modulo base, i cestelli ed il coperchio.

  Ad eccezione del modulo base, tutti gli altri componenti sono idonei alla lavastoviglie, v. anche il capitolo "Pulire l'apparecchio" nelle presenti istruzioni d'uso.

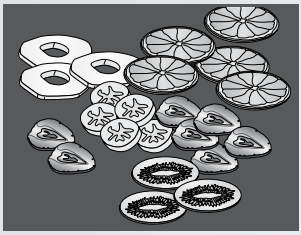
2. Assemblare l'apparecchio

- Impilare i cestelli sul modulo base.
- Applicare il coperchio.



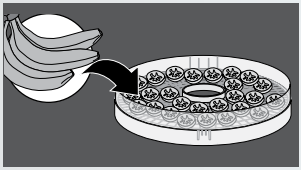
3. Ciclo di collaudo

- Infilare la spina nella presa. Si sente adesso un cicalino e sul display appare la durata di essiccazione.
- Premere ripetutamente il pulsante **(-)** 7, finché la durata di essiccazione visualizzata ammonterà a solo più »**0:30**«.
- Avviare il processo con il pulsante **Start/Reset** 10. L'apparecchio inizia a riscaldare e la ventola gira. Dopo 30 minuti l'apparecchio si spegne e sarà poi pronto al servizio vero e proprio.



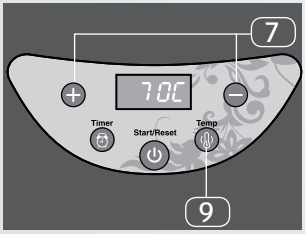
4. Preparare gli alimenti da essiccare

- Seguire le istruzioni riportate al capito "Come preparare gli alimenti".



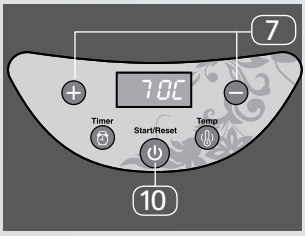
5. Caricare gli alimenti

- Adagiare gli alimenti da essiccare sui cestelli, distribuendoli in modo tale che l'aria possa liberamente circolare verso l'alto, v. anche capitolo "Caricare gli alimenti".



6. Selezionare la temperatura d'essiccazione

- Premere il pulsante **Temp** 9. Il display visualizza la temperatura attualmente impostata.
- Regolare la temperatura desiderata con i pulsanti 7 **(+/-)** .



7. Impostare la durata – Essiccare

- Con i pulsanti **(+/-)** 7 impostare la durata di essiccazione desiderata.
- Avviare la lavorazione con il pulsante **Start/Reset** 10.
- Mentre l'apparecchio funziona, verrà visualizzato il tempo rimanente. Scaduto il tempo prescelto, l'apparecchio si spegne.

Generalità

Leggere e conservare le istruzioni

Prima di servirsi dell'apparecchio, si raccomanda di leggere attentamente le istruzioni d'uso, in particolare le norme di sicurezza, e di conservarle con cura per una successiva consultazione. Trasferendo l'apparecchio a terzi, consegnare assolutamente anche le presenti istruzioni d'uso.

Le istruzioni d'uso che state consultando si riferiscono al presente apparecchio. Contengono importanti informazioni sulla messa in servizio e modalità d'impiego. Leggere interamente le istruzioni. La non osservanza della presente avvertenza può comportare gravi lesioni o danneggiare l'apparecchio.
Il presente libretto d'istruzioni si basa selle norme e sui regolamenti in vigore nell'Unione Europea. Osservare all'estero anche le norme e leggi vigenti a livello nazionale!

Legenda pittogrammi

Nelle istruzioni d'uso, sull'apparecchio stesso e sull'imballaggio sono riportati i seguenti pittogrammi.

Pericolo! Non osservando questa avvertenza, incombe un pericolo imminente, che comporta lesioni fisiche gravi e persino letali.

Attenzione! Non osservando questa avvertenza, incombe eventualmente una situazione di pericolo, che potrebbe causare lesioni fisiche gravi e persino letali.

Cautela! Non osservando questa avvertenza, incombe eventualmente una situazione di pericolo, che potrebbe causare lesioni fisiche meno gravi o danni materiali.

Nota! Le istruzioni contrassegnate da questo pittogramma forniscono ulteriori informazioni sull'assemblaggio o sul funzionamento.

Sicurezza

Utilizzo conforme alla destinazione d'uso

L'apparecchio è realizzato unicamente per essiccare ossia disidratare artificialmente gli alimenti adatti a tale procedura. È destinato soltanto all'uso in ambito privato e non in ambito professionale.

Utilizzare l'articolo soltanto come descritto nelle presenti istruzioni. Ogni altro utilizzo è considerato non conforme e può causare danni materiali o persino danni alle persone.

Il produttore o rivenditore non si assume nessuna responsabilità per i danni dovuti all'uso non conforme alla destinazione o all'uso scorretto.

Norme di sicurezza

Attenzione!
Pericolo di scosse elettriche!

La scorretta installazione elettrica o l'eccessiva tensione di rete può provocare scosse elettriche.

- Allacciare l'apparecchio solo se la tensione di rete della presa corrisponde ai dati riportati sulla targhetta.
- Allacciare l'apparecchio solo ad una presa agevolmente accessibile, in modo da poterlo separare subito dalla rete in caso di anomalie.
- Non usare l'apparecchio se presenta danni visibili e se il cavo o la spina sono difettosi.
- Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è deteriorato, dovrà essere sostituito dal produttore o dal suo servizio assistenza, oppure da una persona parimenti qualificata.
- Non aprire il corpo, bensì affidare la riparazione a tecnici qualificati. A tal fine rivolgersi ad un'officina specializzata. In caso di riparazioni eseguite in proprio, allacciamento non conforme o uso scorretto, è esclusa qualsiasi rivendicazione di responsabilità e garanzia.

- Nei lavori di riparazione utilizzare solo le parti che corrispondono ai dati originali dell'apparecchio.
- Nel presente apparecchio sono installati componenti elettrici e meccanici, indispensabili per la protezione da fonti di pericolo.
- Non è consentito far funzionare l'apparecchio con un timer esterno o sistema di attivazione separato.
- Non immergere in acqua o altri liquidi né l'apparecchio né il cavo o la spina.
- Non toccare mai la spina con le mani umide e tantomeno bagnate.
- Per sfilare la spina dalla presa, non tirare mai il cavo, bensì staccare la spina stringendola in mano.
- Non servirsi mai del cavo per reggere l'apparecchio.
- Tenere lontano l'apparecchio, la spina ed il cavo da fiamme libere e superfici roventi.
- Mettere in posa il cavo in modo tale che nessuno possa inciamparvi.
- Non piegare il cavo e non posarlo lungo spigoli appuntiti.
- Utilizzare l'apparecchio solo in locali al chiuso. Non mettere mai in funzione l'apparecchio in locali umidi o sotto la pioggia.
- Non riporre mai l'apparecchio in posizione tale che possa cadere in una vasca o in un lavandino.
- Non toccare mai con le mani l'apparecchio caduto in acqua. In tale eventualità sfilare subito la spina.
- Assicurarsi che i bambini non introducano corpi estranei nell'apparecchio.
- Spegnere sempre l'apparecchio e sfilare la spina quando non lo usate, oppure per gli interventi di pulizia o se insorge un guasto.

Attenzione!
Pericoli per i bambini e le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali (intesi ad esempio disabili lievi, persone anziane con limitate capacità fisiche e mentali) o prive di esperienza e cognizioni (ad esempio i bambini più grandicelli).

- Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini maggiori di 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali, o prive di esperienza e cognizioni, ammesso che siano sotto sorveglianza o che siano state istruite sul modo sicuro di usare l'apparecchio, ed abbiano compreso gli eventuali pericoli. Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio. Non è consentito ai bambini incustoditi di pulire e prendersi cura dell'apparecchio.
- Tenere lontano i bambini minori di 8 anni dall'apparecchio e dal cavo di collegamento.
- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio mentre funziona.
- Non permettere ai bambini di giocare con la pellicola d'imballaggio. Potrebbero restarvi intrappolati e soffocare.

Attenzione!
Pericolo di scottature!

La parte superiore del modulo base durante il funzionamento raggiunge temperature elevate.

Assicurarsi che l'apparecchio sia sistemato affidabilmente sul piano di lavoro: deve risultare stabile in orizzontale e non traballare. Se cade, si corre il rischio di scottarsi!

- Non toccare mai con le mani nude le parti calde dell'apparecchio in funzionamento. Segnalare questi pericoli anche ad altri utilizzatori!

Nota!
Pericolo di danni materiali!
L'uso improprio può danneggiare l'apparecchio.

- Collocare l'apparecchio su un piano di lavoro agevolmente accessibile, orizzontale, asciutto, resistente al calore e opportunamente stabile. Non collocare l'apparecchio sul bordo o spigolo del piano di lavoro.
- Per evitare che il calore si accumuli, l'apparecchio non va collocato in diretta vicinanza di una parete o sotto un pensile o simili ostacoli alla libera dispersione.
- Non collocare mai l'apparecchio nelle vicinanze di superfici roventi o su di esse (ad es. piastre del fornello ecc.).
- Evitare che il cavo di collegamento entri in contatto con parti cocenti.
- Non esporre mai l'apparecchio a temperature elevate (riscaldamento ecc.) o a fattori atmosferici (ad es. pioggia). Non versare mai liquidi nell'apparecchio.
- Per lavare il modulo base, si raccomanda di non immergerlo mai nell'acqua e di non utilizzare un pulitore a vapore. L'apparecchio rischia di rovinarsi.
- Si raccomanda di non mettere il modulo base nella lavastoviglie. Si romperebbe irrimediabilmente.
- Utilizzare i cestelli e il coperchio unicamente per il presente disidratatore.
- Non utilizzare più l'apparecchio se i suoi componenti di plastica sono screpolati o spaccati, o se si sono deformati. Sostituire i componenti danneggiati soltanto con gli appropriati ricambi originali.

Prima messa in servizio

Controllare l'apparecchio e la dotazione

1. Controllare se la fornitura è completa. (**Fig. A**).
2. Spacchettare e controllare se l'apparecchio o i suoi componenti presentano danni. In tale eventualità non utilizzare l'apparecchio, bensì rivolgersi al produttore tramite il centro d'assistenza indicato sul tagliando di garanzia.

Lavaggio preliminare

- Rimuovere il materiale d'imballaggio e tutte le pellicole.
- Al primo uso, lavare anzitutto ogni parte dell'apparecchio come descritto al capitolo "Pulire l'apparecchio".

Assemblare l'apparecchio

1. Sistemare il modulo base 3 su un ripiano orizzontale, asciutto, non sdrucciolevole e resistente al calore nelle vicinanze di una presa.
2. Si possono impilare i 5 cestelli 2 su due diverse altezze, in rapporto allo spessore degli alimenti affettati (v. **Fig. D** e **E**) .
3. Sistemare i cestelli sull'altezza desiderata (v. **Fig. D** e **E**).
4. Mettere il coperchio sempre sul cestello più in alto!

Ciclo di collaudo

Nota!

Al primo impiego dell'apparecchio è necessario eseguire anzitutto un ciclo di collaudo a caldo senza alimenti di 25-30 minuti, al fine di eliminare eventuali sfridi di produzione. L'odore che probabilmente scaturisce durante questo ciclo è un fenomeno normale e svanisce dopo qualche istante. Non si tratta affatto di un malfunzionamento! Provvedere ad un adeguato ricambio d'aria aprendo le finestre.

1. Infilare la spina nella presa.
   Si sente adesso un cicalino e sul display 8 appare la durata di essiccazione.
2. Premere ripetutamente il pulsante **(-)** 7 , finché la durata di essiccazione visualizzata ammonterà a solo più »**0:30**«.
3. Avviare il processo con il pulsante **Start/Reset** 10 .
   L'apparecchio inizia a riscaldare e la ventola gira.
   Dopo 30 minuti l'apparecchio si spegne e sarà quindi pronto al servizio.
4. Sfilare la spina e attendere che l'apparecchio si raffreddi.

Generalità sull'essiccazione

Disidratare ed essiccare sono i più antichi metodi di conservazione praticati dall'uomo.

La sottrazione d'acqua priva i microorganismi decompositori e i microbi dell'elemento fondamentale per la loro attività, e inibisce la lievitazione. Se lavorati e conservati correttamente, i prodotti essiccati sono conservabili per anni.

La concentrazione di aromi negli alimenti essiccati ne esalta il sapore. Le vitamine, sostanze nutrienti e i sali minerali restano inalterati.

Tanti alimenti essiccati trovano impiego in numerose ricette, basta solo rinvenirli prima nell'acqua.

Prima di essiccare

Alcuni utili consigli

- Utilizzare solo frutta e verdure fresche, mature e di buona qualità.
- Se possibile, è sempre meglio pulire ed eventualmente lavorare i prodotti subito dopo la raccolta.
- Si possono prevenire indesiderate alterazioni di colore e/o sapore scottando gli alimenti o immergendoli in apposite soluzioni (ad es. succo di limone).

Come preparare gli alimenti

- Sciacquare a fondo tutti gli alimenti.
- Eliminare i punti bacati ed eventuali noccioli e torsoli.
- Preparare i prodotti freschi in base alla seguente tabella riassuntiva. Cercate sempre di tagliarli a tocchi o fette più o meno di ugual dimensione, tenendo conto che durante l'essiccazione la pezzatura si riduce notevolmente.

Tabella di essiccazione

Alimento	Preliminari	Temperatura (in °C)	Durata (in ore)	Consistenza	Peso alimento fresco (in g)	Peso alimento essiccato (in g)
Ananas	Sbucciare e tagliare a piccoli tocchi.	70	15	flessibile	600	150
Mele	Sbucciare e tagliare a fette di circa 3 mm.	70	16	flessibile	500	95
Banane	Sbucciare e tagliare a fette di circa 3 mm.	70	10	croccante	500	150
Pere	Sbucciare e tagliare a fette di circa 3 mm.	70	16	flessibile	600	140
Fagioli	Cuocere i fagioli interi e farli sgocciolare bene.	50	6	friabile	400	60
Piselli	Sgusciare, scottare e farli sgocciolare bene.	50	9	dura	400	90
Fragole	Tagliare a metà o a strisce di circa 8 mm.	70	8	dura	500	80
Cetrioli	Sbucciare e tagliare a fette di circa 3 mm.	50	6	dura	450	21
Carote	Pulire e tagliare a fette di circa 3 mm.	70	6	dura	450	70
Ciliegie	Snocciolate e intere.	70	15	coriacea	500	140
Erbette	Lavare, far sgocciolare bene e infilare in un bustina da tè.	30 - 40	3	friabile	-	-
Porro	Tagliare a metà, ricavare tocchi lunghi 6-8 cm, scottare e far sgocciolare bene.	70	8	friabile	500	100
Mandarini	Sbucciare e disporre a spicchi sul cestello.	70	12	flessibile	600	200

Alimento	Preliminari	Temperatura (in °C)	Durata (in ore)	Consistenza	Peso alimento fresco (in g)	Peso alimento essiccato (in g)
Albicocche	Aprire in due e disporre sul cestello con la parte aperta verso il basso.	70	20	flessibile	400	85
Peperoni	Tagliare a strisce.	50 - 60	9	flessibile	400	85
Peperoncini	Tagliare a strisce.	50 - 60	9	flessibile	500	100
Funghi	Pulire accuratamente; lasciare interi i funghi piccoli e affettare in lungo quelli grandi.	50	4	legnosa	-	-
Sedano rapa	Sbucciare, tagliare a fette di circa 3 mm, scottare e far sgocciolare bene.	70	8	dura	400	60
Pomodori	Lavare, tagliare a fette di circa 6 mm, far sgocciolare bene.	70	8	dura	600	85
Uva	Aprire in due e disporre sul cestello con la parte aperta verso il basso.	70	16	coriacea	500	200
Zucchini	Con la buccia; tagliare a rondelle di circa 3 mm.	50 - 60	6	dura	400	60
Prugne/ susine	Aprire in due e disporre sul cestello con la parte aperta verso il basso.	70	20	flessibile	500	120

Nota!
I valori riportati nella tabella sono soltanto indicativi. Il tempo di essiccazione dipende dalla spessore e pezzatura dei tocchi o delle fette. Controllate il punto di essiccazione secondo le vostre preferenze.

Processo di essiccazione

Caricare gli alimenti

Nota!
Pericolo di danneggiamenti!

Sostanze liquide possono penetrare nelle parti sotto tensione dell'apparecchio e danneggiale.
Non versare mai liquidi nell'apparecchio!

Disporre la frutta e verdura sui cestelli in modo che l'aria calda possa circolare liberamente (v. **Fig. C**).

- Se i diversi alimenti richiedono diversi tempi di essiccazione, disporre quelli che richiedono il tempo più lungo sul cestello inferiore, dove la temperatura è maggiore.
- Se possibile, sistemare su tutti i cestelli alimenti dello stesso genere.
- Sistemare i tocchi di frutta in verticale sul cestello, uno a ridosso dell'altro.
- Disporre la frutta non sbucciata di norma con la parte aperta rivolta verso l'alto.
- Sistemare i pezzi a fette in maniera che si sovrappongono a tegole.
- In quanto alle verdure, distribuire sempre solo uno strato sul cestello.

Avviare il ciclo

1. Infilare la spina nella presa.
   Si sente adesso un cicalino e sul display appare la durata di essiccazione.
2. Premere il pulsante **Temp** 9.
   Il display visualizza la temperatura attualmente impostata.
3. Con i pulsanti **(+/-)** 7 regolare la temperatura richiesta secondo la tabella di essiccazione. Tenendo premuto il rispettivo pulsante, si accelera l'impostazione e si sopprime il segnale del pulsante.
4. Premere il pulsante **Timer** 11.
   Il display visualizza la durata attualmente impostata.
5. Con i pulsanti **(+/-)** 7 regolare la durata richiesta secondo la tabella di essiccazione. Tenendo premuto il rispettivo pulsante, si accelera l'impostazione e si sopprime il segnale del pulsante.
6. Avviare il processo con il pulsante **Start/Reset** 10.
   Mentre l'apparecchio funziona, verrà visualizzato il tempo rimanente. Scaduto il tempo prescelto, l'apparecchio si spegne.

Durante il ciclo

Potete cambiare anche a ciclo in corso sia la temperatura sia la durata di essiccazione.

– A tal fine premere il pulsante **Temp** 9 o **Timer** 11 e cambiare i valori tramite i pulsanti **(+/-)** 7.

Girare e invertire i cestelli

– Per garantire un'omogenea essiccazione, occorre invertire e girare di tanto in tanto i cestelli durante il ciclo.
– Poiché gli alimenti disposti in basso sono investiti dall'aria più calda e più secca, invertire la sistemazione dei cestelli spostando in alto quelli in basso e viceversa.

Interrompere il ciclo

È possibile interrompere in qualsiasi momento il ciclo di essiccazione. A tal fine premere e tener premuto il pulsante **Start/Reset** 10 fino a quando l'apparecchio si spegne.

La ventola smette di girare e sul display viene visualizzata la durata di essiccazione predefinita di »10:00«.

Fine del ciclo

Alla fine del ciclo di essiccazione risuona per alcuni secondi un cicalino, l'apparecchio si spegne automaticamente. Sul display appare la durata di essiccazione impostata per ultima.

1. Sfilare la spina dalla presa.

Attenzione!
Pericolo di scottature!

La parte superiore del modulo base durante il funzionamento raggiunge temperature elevate.
– Attendere che l'apparecchio si raffreddi.

2. Quando l'apparecchio si sarà raffreddato, potete aprire tranquillamente il coperchio e raccogliere gli alimenti.

Conservazione

- Far raffreddare gli alimenti essiccati prima di procedere alla fase di conservazione finale. Come contenitori si prestano ad es. vasetti di vetro richiudibili oppure sacchetti saldabili per il sottovuoto.
- Gli alimenti essiccati sono conservabili a qualsiasi temperatura ambiente, preferibilmente però in luoghi asciutti, freschi e allo scuro.
- Per organizzare meglio la conservazione, si consiglia di etichettare appropriatamente i singoli prodotti.

Impiego in cucina dei prodotti essiccati

Perlopiù la frutta è consumabile secca, senza altra lavorazione. Invece la verdura è più gustosa se viene prima rinvenuta.

- Mettere a mollo la verdura da 2 a 8 ore prima di cuocerla. L'acqua di ammollo può anche servire per cuocere.
- Preparare la verdura come al solito.
- Alcuni tipi di ortaggi, come le carote, riescono meglio se ammollate in acqua gelata o nell'acqua tenuta in frigo.

Nota!

L'essiccazione non elimina batteri, lieviti e muffe dagli alimenti. Pertanto gli alimenti, se tenuti a lungo ammollo a temperatura ambiente, possono avariarsi.

- Se volete tenere ammollo più di 1-2 ore gli alimenti essiccati, si raccomanda di metterli in frigo.

Pulire l'apparecchio

Attenzione!
Pericolo di corto circuito!

Infiltrazioni d'acqua nel corpo possono provocare corto circuito.

- Non immergere mai il modulo base nell'acqua.
- Assicurarsi che l'acqua non possa infiltrarsi nel corpo.

Attenzione!
Pericolo di scottature!

La parte superiore del modulo base durante il funzionamento raggiunge temperature elevate.

- Prima di pulire l'apparecchio, attendere sempre che si sia **completamente** raffreddato!

Attenzione!
Pericolo per via del maneggio improprio!

Il maneggio improprio può danneggiare l'apparecchio.

- Non utilizzare detergenti aggressivi, spazzolini con setole metalliche o di nylon, e nemmeno utensili appuntiti o metallici quali coltelli, raschietti rigidi e simili, che possono intaccare e rovinare le superfici.
- Si raccomanda di non mettere il modulo base nella lavastoviglie. Si romperebbe irrimediabilmente.

1. Prima di pulire l'apparecchio, sfilare la spina dalla presa.
2. Attendere che l'apparecchio si raffreddi completamente.
3. Pulire il modulo base passando un panno leggermente umido. Lavare a fondo i cestelli e il coperchio con un detersivo delicato oppure nella lavastoviglie. In seguito far asciugare completamente tutti i pezzi.

Conservare l'apparecchio

Prima di riporre via l'apparecchio, tutti i pezzi devono essere completamente asciutti.

- Conservare l'apparecchio sempre in un luogo asciutto.
- Tenere l'apparecchio al riparo dai raggi del sole!
- Conservare l'apparecchio lontano dai bambini, in luogo chiuso affidabilmente e a temperatura tra + 5 °C e + 20 °C (temperatura ambiente).

Dati tecnici

Modello:	KYS-336B
Tensione di alimentazione:	230 V ~ / 50 Hz
Potenza:	240 W
Classe isolamento:	II
Peso:	circa 2,8 kg
Dimensioni:	Ø 32 cm
Cod. art.:	37124
Paese di origine:	China

Dichiarazione di conformità

CE Richiedere la dichiarazione di conformità CE all'indirizzo indicato sul tagliando di garanzia (in fondo al presente manuale).

Smaltimento

Smaltire l'imballaggio

Smaltire separatamente le parti d'imballaggio: conferire il cartone e la scatola alla raccolta di carta straccia, avviare la pellicola al recupero dei materiali riciclabili.

Smaltire gli apparecchi dismessi

(norma applicabile nell'Unione Europea e in altri Stati europei con sistema di raccolta rifiuti differenziata)

Non smaltire gli apparecchi dismessi nei rifiuti domestici!

Alla fine di vita del presente apparecchio, l'utente **è obbligato per legge a non smaltirlo nei rifiuti domestici**, bensì a conferirlo alla raccolta differenziata presso un'isola ecologica del suo Comune o quartiere. Si evitano così impatti negativi sull'ambiente, garantendo al contempo il corretto recupero delle apparecchiature elettriche ed elettroniche dismesse.

GARANZIA

Indirizzo(i) assistenza:	STR Garantie-Service Industriestraße 2 CH-8903 Birmensdorf
Numero verde:	+41-44-737 08 70
Denominazione produttore/importatore:	PSM Bestpoint GmbH Negrellistraße 38 4600 Wels, Austria
e-mail:	str.garantieservice@gmail.com
Denominazione prodotto:	Disidratatore Deluxe
Numero identificativo prodotto/produttore:	KYS-336B
Numero articolo:	37124
Periodo azione:	08/2014
Azienda e sede del rivenditore:	ALDI SUISSE AG Niederstettenstrasse 3 CH-9536 Schwarzenbach SG

Descrizione del difetto: .....

.....

.....

Nome dell'acquirente: .....

CAP/Città: .....

Indirizzo: .....

Tel./e-mail: .....

Firma:

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia ha una durata di 3 anni e inizia il giorno dell'acquisto o della consegna della merce. Perché i diritti di garanzia abbiano validità è assolutamente necessario presentare lo scontrino relativo all'acquisto e riempire la scheda della garanzia. Conservare quindi sia lo scontrino che la scheda della garanzia!

Gentile cliente,

il 95% circa dei reclami sono purtroppo da ricondursi a errori di utilizzo e potrebbero pertanto essere evitati senza problemi: basta contattare telefonicamente, per e-mail o per fax l'apposito servizio di assistenza.

Desideriamo quindi invitaria a rivolgersi alla hotline da noi messa a diposizione prima di restituire l'apparecchio ovvero riportalo al negozio dove è stato acquistato. La poiremo cosi aiutare senza che si debba rivoigere altrove.

Il produttore garantisce la risoluzione gratuita di casi di mancanze riconducibili a difetti di materiale o di fabbricazione attraverso la riparazione, la sostituzione o il rimborso, a discrezione del produttore stesso. La garanzia non si estende a danni causati da incidenti, eventi imprevisti (problemi causati da fulmini, acqua, fuoco ecc.), uso o trasporto non conforme, mancato rispetto delle prescrizioni di sicurezza e/o di manutenzione o da altro tipo di uso o modifiche diversi da quelli conformi.

Il periodo di garanzia per i componenti soggetti ad usura e le parti di consumo in caso di utilizzo normale e conforme (ad es. lampade, batterie, pneumatici etc.) dura 6 mesi. Le conseguenze dell'utilizzo quotidiano (graffi, ammaccamenti) non sono coperte da garanzia.

L'obbligo di garanzia da parte del rivenditore stabilito per legge non viene limitato dalla presente garanzia. Il periodo di garanzia può essere esteso soltanto se una norma di legge lo prevede. Nei paesi nei quali la legge prescrive una garanzia (obbligatoria) e/o una disponibilità a magazzino di ricambi e/o una regolamentazione per il rimborso dei danni, valgono le condizioni minime stabilite dalla legge. Il servizio assistenza e il rivenditore non sono in alcun modo responsabili in caso di riparazione per eventuali dati o impostazioni salvate sul prodotto dall'utente.

Anche dopo la scadenza del periodo di garanzia è possibile inviare gli apparecchi difettosi al servizio di assistenza a scopo di riparazione. In questo caso i lavori di riparazione verranno effettuati a pagamento. Nel caso in cui la riparazione o il preventivo non fossero gratuiti, verrà informato in anticipo.

Tartalom

Áttekintés **4**
Használata **5**
A csomag tartalma/a készülék részei **78**
Általános tudnivalók **82**
Olvassa el és őrizze meg az útmutatót 82
Jelmagyarázat 82
Biztonság **83**
Rendeltetésszerű használat 83
Biztonságtechnikai tudnivalók 83
Első használatba vétel **87**
A készülék és a csomag tartalmának ellenőrzése 87
Alaptisztítás 87
A készülék összeszerelése 87
Melegítés az első használatba vétel előtt 88
Általános tudnivalók aszaláshoz **88**
Aszalás előtt **89**
Mire kell ügyelni 89
Élelmiszerek előkészítése 89
Aszalási táblázat **90**
Az aszalási folyamat **92**
Az aszalóautomata megtöltése 92
Aszalás indítása 92
Aszalás közben 93
Szárítórács csere és fordítás 93
Az aszalás megszakítása 93
Az aszalási folyamat vége 93
Tárolás **94**
Aszalt termékek készítése **94**
Tisztítás **95**
A készülék tárolása **95**
Műszaki adatok **96**
Megfelelőségi nyilatkozat 96
Hulladékkezelés **96**
A csomagolóanyag hulladékkezelése 96
Az üzemen kívül helyezett készülékek hulladékként történő kezelése 96
Garancia **97**
JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ 97
Garancia-feltételek 98

A csomag tartalma/a készülék részei

1. Fedél gőzkieresztő nyílásokkal
2. Szárítórács
3. Alapkészülék
4. Gőzkieresztő nyílás
5. Hálózati csatlakozó
6. Kezelőmező
7. Aszalási idő ill. hőmérséklet értékeinek módosítása
8. Kijelző
9. A hőmérséklet beállítása
10. Az aszalás indítása/Az aszalás megszakítása
11. Aszalási idő beállítása

QR kódokkal gyorsan és egyszerűen célba érni

Függetlenül attól, hogy termékinformációkra, cserealkatrészekre vagy tartozékokra van szüksége, vagy a gyártói garanciát vagy a szervizhelyszínek listáját szeretné megtekinteni vagy csak egy videó útmutatót nézne meg – QR kódunkkal mindezt könnyen megteheti.

Mi az a QR kód?

A QR (Quick Response – Gyors) kódok olyan grafikus kódok, amelyek egy okostelefon kamerával beolvashatók és amelyek pl. egy internet oldalra irányítják vagy elérhetőség adatokat tartalmaznak.

Előnyei: Nem kell begépelni az internet oldal URL webcímét vagy az elérhetőség adatokat!

Hogyan működik?

A QR kódok használatához olyan okostelefon szükséges, amely rendelkezik QR kód olvasóval és internetkapcsolattal is*.
A QR kód olvasót rendszerint ingyen letöltheti okostelefonja alkalmazásboltjából.

Próbálja ki most

Olvassa be okostelefonjával a következő QR kódot és tudjon meg többet a megvásárolt Hofer termékről*.

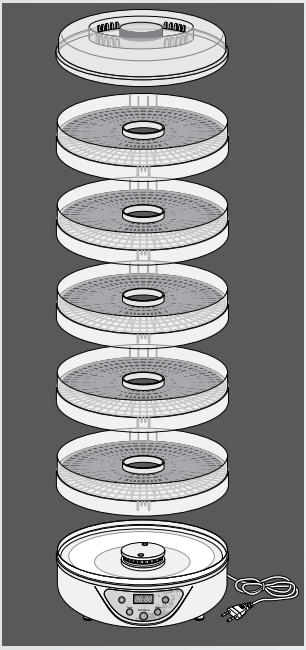
A Hofer-szerviz oldala

Minden itt megadott információ elérhető a Hofer-szerviz oldaláról is; amelyet a következő weboldalról érhet el: www.hofer-service.hu

* A QR kód olvasó használata során az internetkapcsolatért a szolgáltatójával fennálló szerződés szerint fizetnie kell.

Gyors útmutató!

Hét egyszerű lépés a sikeres aszalás érdekében:



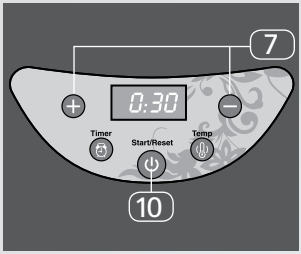
1. A gép tisztítása

- Az alapgépet, a szárítórácsot és a fedelet első használat előtt vagy miután hosszabb ideig nem használták alaposan meg kell tisztítani és meg kell szárítani.

  Az alapgépen kívül minden rész alkalmas mosogatógépi mosásra. Lásd még a kezelési utasítás „Tisztítás” fejezetét.

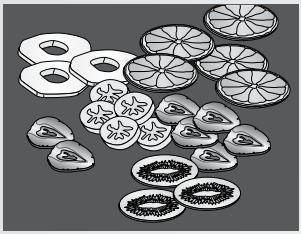
2. A készülék összeszerelése

- Rakja a szárítórácsot az alapgépre.
- Helyezze rá a fedelet.



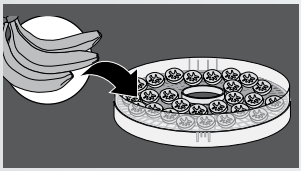
3. Melegítés az első üzembevétel előtt

- Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a konnektorba. Rövid sípoló hang után a kijelzőn az aszalási időtartam lesz látható.
- Nyomja meg a **(-)** 7 , billentyűt egészen addig, amíg a kijelzőn már csak »**0:30**« lesz látható.
- Indítsa el a **Start/Reset** 10 gombbal. A készülék melegedni kezd, a ventilátor jár. 30 perc után a készülék újra lekapcsol és ekkor már használatra kész.



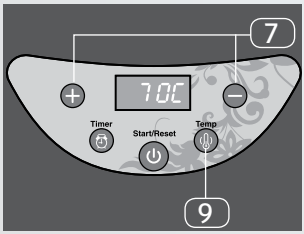
4. Aszalnivalók előkészítése

- Az aszalnivalókat készítse elő a „Élelmiszerek előkészítése" részben leírtak szerint.



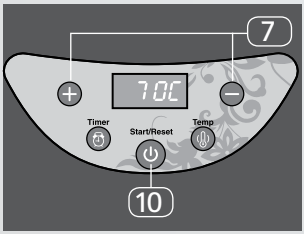
5. Az aszalóautomata megtöltése

- Helyezze az aszalnivalókat a szárítórácsra úgy, hogy a meleg levegő még könnyen távozni tudjon. Lásd még a „Az aszalóautomata megtöltése" részt is.



6. Aszalási hőmérséklet beállítása

- Nyomja meg a **Temp** 9 gombot. A kijelzőn látható lesz a jelenleg beállított aszalási hőmérséklet.
- Állítsa be a **(+/-)** 7 gombokkal a megfelelő aszalási hőmérsékletet.



7. Aszalási időtartam beállítása – Aszalás

- Állítsa be a **(+/-)** 7 gombokkal a megfelelő aszalási időtartamot.
- Indítsa el a **Start/Reset** 10 gombbal.
- Üzem közben a hátralevő idő lesz látható. Az idő letelte után a készülék lekapcsolódik.

Általános tudnivalók

Olvassa el és őrizze meg az útmutatót

Mielőtt a készüléket használni kezdené, olvassa el figyelmesen a használati útmutatót, különös tekintettel a biztonságtechnikai tudnivalókra, és őrizze meg későbbi használatra. Ha a készüléket továbbadja, feltétlenül adja vele együtt a használati útmutatót is.

A használati útmutató a készülékhez tartozik. Fontos tudnivalókat tartalmaz a beüzemeléssel, kezeléssel kapcsolatban. Olvassa végig a használati útmutatót. Az útmutató figyelmen kívül hagyása súlyos sérülésekhez vagy a készülék károsodásához vezethet.
A Használati útmutató az Európai Unióban érvényes szabványok és szabályozások alapján készült. Vegye figyelembe az adott országban érvényes irányelveket és törvényeket!

Jelmagyarázat

A következő ikonokat használjuk a használati útmutatóban, a készüléken és a csomagoláson.

Veszély! A figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása esetén olyan közvetlen veszély fenyeget, amely súlyos sérülést, akár halált okozhat.

Figyelmeztetés! A figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása esetén olyan potenciális veszély fenyeget, amely súlyos sérülést, akár halált okozhat.

Vigyázat! A figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása esetén olyan potenciális veszély fenyeget, amely könnyebb sérülést vagy dologi károkat okozhat.

Tudnivaló! Ezek a működéshez vagy az összeszereléshez nyújtanak hasznos kiegészítő tudnivalókat.

Biztonság

Rendeltetésszerű használat

A készülék kizárólag arra alkalmas élelmiszerek aszalására, illetve szárítására készült. Kizárólag személyes használatra készült, üzleti célokra nem alkalmas.

A terméket kizárólag a használati útmutatónak megfelelően használja. Bármilyen egyéb használat nem rendeltetésszerűnek számít, és dologi kár kialakulásához, sőt személyi sérüléshez vezethet.

A gyártó vagy a forgalmazó a nem rendeltetésszerű vagy hibás használatból eredő károkért felelősséget nem vállal.

Biztonságtechnikai tudnivalók

Figyelmeztetés!
Áramütés veszélye!

A hibás elektromos csatlakoztatás, ill. a túl magas hálózati feszültség áramütéshez vezethet.

- Csak a típustáblán szereplő értékek szerinti hálózati feszültségű konnektorba csatlakoztassa.
- Csak jól hozzáférhető hálózati aljzatot használjon, hogy gond esetén gyorsan ki tudja húzni a csatlakozódugót.
- Ne működtesse a készüléket, ha azon sérüléseket lát, vagy a hálózati kábel, ill. a hálózati dugó meghibásodott.
- Ha a készülék hálózati kábele megsérült, ki kell cseréltetni a gyártóval vagy a vevőszolgálattal vagy hasonlóan képzett személlyel.
- Ne nyissa fel a készülékházat, hanem hagyja szakemberre a javítást. Forduljon szervizhez/szakműhelyhez. A garanciális és jótállási igények önhatalmúan végrehajtott javítások, szakszerűtlen csatlakoztatás vagy hibás kezelés esetén nem érvényesíthetők.
- A javításokhoz csak olyan alkatrészek használhatók, amelyek megfelelnek az eredeti készülékadatoknak. A készülékben olyan elektromos és mechanikus alkatrészek vannak, amelyek elengedhetetlenek a veszélyforrások elleni védelem érdekében.

- A készüléket nem szabad külső időkapcsolóval vagy távirányító rendszerrel üzemeltetni.
- Ne merítse vízbe, folyadékba magát a készüléket, sem a hálózati kábelt és dugót.
- A hálózati dugót nedves kézzel megfogni tilos.
- A hálózati csatlakozót ne a vezetéknél fogva húzza ki, mindig fogja meg a csatlakozódugót.
- A készüléket a csatlakozókábelnél fogva ne szállítsa.
- A készüléket, a hálózati dugót és a hálózati kábelt tartsa távol nyílt lángtól és forró felületektől.
- Úgy vezesse a kábelt, hogy senki ne botolhasson meg benne.
- A csatlakozókábelt ne törje meg és ne vezesse át éles széleken.
- A készüléket csak beltéri helyiségekben használja. Soha ne használja nedves helyen vagy esőben.
- Soha ne tegye olyan helyre a készüléket, ahonnan az kádba vagy mosdókagylóba eshet.
- Soha ne nyúljon az elektromos készülék után, ha vízbe esett. Ilyen esetben azonnal húzza ki a hálózati dugót.
- Ügyeljen rá, nehogy a gyerekek valamit a készülékbe dugjanak.
- Ha a készüléket nem használja, azt tisztítja, vagy ha üzemzavar lép fel, kapcsolja ki a készüléket, és mindig húzza ki a dugót a dugaszoló aljzatból.

Figyelmeztetés!
Veszélyek gyermekekre és a korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű személyekre (például részben rokkant, vagy idősebb emberek, akik nincsenek fizikai és szellemi képességeik teljes birtokában) vagy tapasztalat és tudás híján (például nagyobb gyerekek) fenyegető veszélyek.

- A készüléket csak akkor használhatják gyerekek (8 éves kortól) és olyan személyek, akik nincsenek fizikai, érzékszervi vagy mentális képességeik teljes birtokában, illetve akik híján vannak a tapasztalatoknak és tudásnak, ha felügyeletet kapnak vagy a készülék biztonságos használatát elmagyarázták nekik és tisztában vannak a hozzá kapcsolódó veszélyekkel. Gyerekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználók kezelését gyerekek felügyelet nélkül nem végezhetik.
- 8 évesnél fiatalabb gyerekeket ne engedjen a készülék vagy a csatlakozóvezeték közelébe.
- Üzem közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Ne engedje a gyermekeket a csomagolófóliával játszani. Játék közben belegabalyodhatnak és megfulladhatnak.

Figyelmeztetés!
Égési sérülés veszélye!

Az alapkészülék felső része a használat közben forró.

Ügyeljen a készülék biztos állására: Vízszintesen billegésmentesen kell felállítani. Boruláskor égési sérülés veszélye áll fenn!

- Üzem közben ne érjen puszta kézzel a készülék forró részeihez. A többiek figyelmét is hívja fel a veszélyekre!

Tudnivaló!
Dologi károk kialakulásának veszélye!

A készülékben szakszerűtlen kezelés miatt károk keletkezhetnek.

- A készüléket jól hozzáférhető, egyenletes, száraz, hőálló és kellően stabil munkafelületre állítsa fel. Ne helyezze a készüléket a munkafelület szélére vagy peremére.
- Ne állítsa a készüléket a falnak, a felső szekrény alá és hasonló helyre, ahol a hő megrekedhet.
- Ne állítsa a készüléket forró felületek közelébe (pl. főzőlapok stb.).
- A hálózati kábel a forró részekhez ne érjen.

- A készüléket soha ne tegye ki magas hőmérsékletnek (fűtőtest stb.) vagy az időjárás viszontagságainak (eső stb.). Soha ne töltsön folyadékot a készülékbe.
- Az alapgépet tisztításhoz soha ne merítse vízbe és ne használjon hozzá gőztisztítót sem. Egyébként készülékkárok keletkezheznek.
- Az alapgépet semmi esetre se tegye a mosogatógépbe. Tönkremegy.
- A szárítórácsot és a fedelet ne használja más szárítóautomatához.
- Ha a készülék műanyag részein repedések vagy megvetemedések láthatók vagy deformálódott, ne használja tovább. Csakis eredeti, hozzá illő pótalkatrészekkel cserélje le.

Első használatba vétel

A készülék és a csomag tartalmának ellenőrzése

1. Ellenőrizze, hogy teljes-e a csomag. **(A. ábra)**.
2. A készüléket a csomagolásból kivéve ellenőrizze, hogy nem látható-e rajta vagy valamely tartozékán sérülés. Ha van sérülés, ne használja a készüléket. Forduljon a gyártóhoz a jótállási jegyen megadott szervizcímen.

Alaptisztítás

- Távolítsa el a csomagolóanyagot és az összes védőfóliát.
- Tisztítsa meg a készülék minden részét az első használat előtt a Tisztítás című részben leírtak szerint.

A készülék összeszerelése

1. Az alapgépet egyenletes 3, száraz, csúszásbiztos és hőálló felületre állítsa, ahol van a közelben hálózati csatlakozóaljzat.
2. Az 5 szárítórácsot 2 az aszalandók magasságától függően két különböző magasságba lehet rakni (lásd **D** és **E ábra**).
3. Mindig együtt helyezze a szárítórácsokat a szükséges magasságra (lásd **D** és **E ábra**).
4. A fedelet mindig a legfelső szárítórácsra helyezze!

Melegítés az első használatba vétel előtt

Tudnivaló!

A készülék első használata előtt 25-30 perces élelmiszerek nélküli melegítésre van szükség az esetleges gyártáshoz kapcsolódó maradványok eltüntetéséhez.
Ilyenkor számítani kell szagképződésre, ami hamar megszűnik és teljesen normális. Ez nem a készülék hibája! Ablaknyitással gondoskodjon elegendő szellőzésről.

1. Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a konnektorba.
   Rövid sípoló hangjelzés után a kijelzőn 8 a aszalási idő lesz látható.
2. Nyomja meg a **(-)** 7 billentyűt egészen addig, amíg a kijelzőn már csak »**0:30**« lesz látható.
3. Indítsa el a **Start/Reset** 10 gombbal.
   A készülék melegedni kezd, a ventilátor jár.
   30 perc után a készülék újra lekapcsol és ekkor már használatra kész.
4. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót és hagyja a készüléket lehűlni.

Általános tudnivalók aszaláshoz

A szárítás és aszalás az emberiség legrégebbi tartósító eljárásai.

Az élelmiszer a vízelvonás után megszűnik a rothasztó baktériumok, penész baktériumok és erjedés táptalaja lenni. A helyesen aszalt és tárolt termékek évekig eltarthatók.

Az aszalt termékek a feldúsult aromaanyagoknak köszönhetően nagyon ízletesek. Vitaminok, tápanyagok és ásványi anyagok nem károsodnak.

Az aszalt termékek vízbe áztatás után számos receptben felhasználhatók.

Aszalás előtt

Mire kell ügyelni

- Csak friss, érett, kiváló minőségű gyümölcsöket és zöldségféléket használjon.
- A termékeket lehetőség szerint rögtön szüretelés után meg kell tisztítani és szükség szerint előkészíteni.
- A nem kívánatos szín- és ízváltozásokat blansírozással vagy oldatba mártással (pl. citromlé) lehet megelőzni.

Élelmiszerek előkészítése

- Alaposan mosson meg minden élelmiszert.
- Távolítsa el a károsult részeket, a magokat, magházat.
- A termékeket a következő aszalási táblázat szerint készítse elő. Lehetőleg egyforma nagyságú darabokat vágjon, és gondoljon arra is, hogy aszalás közben a darabok mérete lényegesen csökkenni fog.

Aszalási táblázat

Aszalt élelmiszer	Előkészítés	Hőmérséklet (°C)	Aszalási idő (óra)	Állaga	Friss tömeg (g)	Aszalás utáni tömeg (g)
Ananász	Hámozás és feldarabolás.	70	15	hajlítható	600	150
Alma	Hámozás és kb. 3 mm vastag szeletekre vágás.	70	16	hajlítható	500	95
Banán	Hámozás és kb. 3 mm vastag szeletekre vágás.	70	10	ropogós	500	150
Körte	Hámozás és kb. 3 mm vastag szeletekre vágás.	70	16	hajlítható	600	140
Bab	Az egész babszemeket főzze puhára és jól csepegtesse le.	50	6	törékeny	400	60
Borsó	Kifejtés után blansírozza és jól csepegtesse le.	50	9	kemény	400	90
Eper	Felezze vagy vágja kb. 8 mm vastag szeletekre.	70	8	kemény	500	80
Uborka	Hámozás és kb. 3 mm vastag szeletekre vágás.	50	6	kemény	450	21
Sárgarépa	Tisztítsa meg és vágja kb. 3 mm vastag szeletekre.	70	6	kemény	450	70
Cseresznye	Magozva és egészben.	70	15	bőrszerű	500	140
Zöldfűszerek	Mosás, és alapos lecsepegtetés után tegye teafilterbe.	30 - 40	3	törékeny	-	-
Póréhagyma	Felezés, 6 - 8 cm hosszú darabokra vágás, majd blansírozás után jól csepegtesse le.	70	8	törékeny	500	100
Mandarin	Hámozás után a gerezdeket helyezze a lemezre.	70	12	hajlítható	600	200
Kajszi	Felezés után vágott felével felfelé helyezze a rácsra.	70	20	hajlítható	400	85
Paprika	Csíkokra vágva.	50 - 60	9	hajlítható	400	85
Pfefferoni	Csíkokra vágva.	50 - 60	9	hajlítható	500	100

Aszalt élelmiszer	Előkészítés	Hőmérséklet (°C)	Aszalási idő (óra)	Állaga	Friss tömeg (g)	Aszalás utáni tömeg (g)
Gomba	Jól tisztítsa meg; az aprókat egészben, a nagyobbakat hosszában szeletelje.	50	4	rágós	-	-
Zeller	Hámozás után vágja kb. 3 mm vastag szeletekre, blansírozza és jól csepegtesse le.	70	8	kemény	400	60
Paradicsom	Mosás után vágja kb. 6 mm vastag szeletekre, jól csepegtesse le.	70	8	kemény	600	85
Szőlő	Felezés után vágott felével felfelé helyezze a rácsra.	70	16	bőrszerű	500	200
Cukkini	Hámozatlanul; vágja kb. 3 mm vastag szeletekre.	50 - 60	6	kemény	400	60
Ringló/szilva	Felezés után vágott felével felfelé helyezze a rácsra.	70	20	hajlítható	500	120

Tudnivaló!

A táblázat értékei mindössze irányértékek. Az aszalási idő függ a darabok, szeletek nagyságától és vastagságától. Saját élelmiszerét készítse saját ízlése szerint.

Az aszalási folyamat

Az aszalóautomata megtöltése

Tudnivaló!
Sérülésveszély!

Folyadék juthat a készülék részeibe és ott kárt tehet.
– Soha ne töltsön folyadékot a készülékbe!

Úgy rakja a szárítórácsra a gyümölcsöt vagy zöldséget, hogy a meleg levegő még jól tudjon keringeni (**lásd C kép**).

- Ha különböző aszalási idejű élelmiszereket egyszerre aszal, akkor a leghosszabb aszalási időt igénylő élelmiszert helyezze a legalsó rácsra, mivel ott van a legmelegebb.
- Lehetőség szerint minden rácson igyekezzen azonos jellegű élelmiszereket használni.
- A gyümölcsdarabokat szorosan egymás mellé helyezze a szárítórácson.
- A hámozatlan gyümölcsöket alapvetően vágott felükkel felfelé rakja a tálra.
- A szeletekre vágott darabokat pikkelyszerűen rendezze el a szárítórácson.
- A zöldséget csak egy irányban ossza el a szárítórácson.

Aszalás indítása

1. Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a konnektorba.
   Rövid sípoló hang után a kijelzőn az aszalási időtartam lesz látható.
2. Nyomja meg a **Temp** 9 gombot.
   A kijelzőn látható lesz a jelenleg beállított aszalási hőmérséklet.
3. A **(+/-)** 7 ombbal állítsa be az aszalási hőmérsékletet az aszalási táblázat szerint.
   Ha a gombot nyomva tartja, akkor gyorsabb a beállítás és elnyomja a billentyű jelet.
4. Nyomja meg a **Timer** 11 gombot.
   A kijelzőn látható lesz a jelenleg beállított aszalási időtartam.
5. A **(+/-)** 7 gombbal állítsa be az aszalási időtartamot az aszalási táblázat szerint.
   Ha a gombot nyomva tartja, akkor gyorsabb a beállítás és elnyomja a billentyű jelet.
6. Indítsa el a **Start/Reset** 10 gombbal.
   Üzem közben a hátralevő idő lesz látható. Az idő letelte után a készülék lekapcsolódik.

Aszalás közben

Aszalás közben az időtartamot és a hőmérsékletet is tudja még módosítani.

– Ehhez nyomja meg a **Temp** 9, ill. a **Timer** 11 gombot és állítsa be a **(+/-)** 7 gombbal a megfelelő értéket.

Szárítórács csere és fordítás

– Az egyenletes száradás biztosításához a szárítórácsokat aszalás közben időnként meg kell cserélni és forgatni.
– Mivel az élelmiszereket az alsó rácson éri a legforróbb és legszárazabb gőz, cserélje meg az alsó és a felső rácsot.

Az aszalás megszakítása

Az aszalást bármikor megszakíthatja. Ehhez tartsa a **Start/Reset** 10 gombot lenyomva egészen addig, amíg a készülék ki nem kapcsol.

A ventilátor leáll és a kijelzőn az előre beállított »10:00« aszalási idő lesz látható.

Az aszalási folyamat vége

Az aszalás befejeztét jelző néhány másodperces hangjelzés után a készülék lekapcsolódik. A kijelzőn az utoljára beállított aszalási idő látható.

1. Húzza ki a hálózati csatlakozót.

Figyelmeztetés!
Égési sérülés veszélye!

Az alapkészülék felső része a használat közben forró.
– Hagyja a készüléket lehűlni.

2. A készülék lehűlése után leveheti a fedelet és kiveheti az aszalványokat.

Tárolás

- Az aszalt termékeket elcsomagolás előtt hagyja jól lehűlni. Tárolóedénynek használhat például zárható üvegeket vagy készíthet adagokat fóliahegesztő géppel.
- Az aszalt termékek tárolására bármilyen hőmérséklet megfelelő, a legjobb mégis száraz, hűvös sötét helyen tárolni.
- Célszerű egyértelműen felcímkézni az elkészült aszalt termékek csomagjait.

Aszalt termékek készítése

A legtöbb gyümölcs élvezhető szárított formában. A zöldségfélék azonban finomabbak megfőzve.

- A zöldségféléket főzés előtt 2-8 órára áztassa be. Az áztatóvizet is használja fel a főzéshez.
- Egyébként a szokásos módon készítse el a zöldségféléket.
- A sárgarépa esetén legjobb, ha jeges vízben vagy vízben a hűtőszekrényben áztatja.

Tudnivaló!

A szárítás során az élelmiszerekből nem tűnnek el a baktériumok, élesztő- vagy rothasztó gombák. Ezért megromolhatnak szobahőmérsékleten történő túl hosszú áztatás során.

- Ha az aszalt élelmiszert 1-2 óránál hosszabb ideig szeretné áztatni, akkor tegye hűtőszekrénybe.

Tisztítás

Figyelmeztetés!
Rövidzárlat veszélye!

A burkolat alá beszivárgó víz rövidzárlatot okozhat.
- Az alapgépet soha ne merítse vízbe.
- Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön víz a burkolat alá.

Figyelmeztetés!
Égési sérülés veszélye!

Az alapkészülék felső része a használat közben forró!
- Minden tisztítás előtt hagyja **teljesen** lehűlni a készüléket!

Figyelmeztetés! Hibás kezelés okozta veszély!

A készülék szakszerűtlen kezelése dologi kár kialakulásához vezethet.
- Ne használjon agresszív tisztítószereket, fém vagy műanyag sörtéjű kefét, valamint éles, fém tisztítóeszközöket, kést, kemény spatulát és hasonlókat. Ezek ugyanis károsíthatják a felületet.
- Az alapgépet semmi esetre se tegye a mosogatógépbe. Tönkremegy.

1. Tisztítás előtt húzza ki a hálózati dugót.
2. Hagyja a készüléket teljesen lehűlni.
3. Enyhén nedves ruhával törölje át az alapgépet. A szárítórácsokat és a fedelet mossa le alaposan enyhe tisztítószeres vízzel vagy tegye a mosogatógépbe. Utána minden részt alaposan szárítson meg.

A készülék tárolása

Csak akkor rakja el, ha minden része már tökéletesen száraz.

- A készüléket mindig száraz helyen tartsa.
- Közvetlen napsugárzástól óvja a készüléket!
- A készüléket gyermekek által hozzá nem férhető helyen, biztonságosan elzárva, + 5 °C és + 20 °C közötti hőmérsékleten tárolja (szobahőmérséklet).

Műszaki adatok

Típus:	KYS-336B
Tápfeszültség:	230 V ~ / 50 Hz
Teljesítmény:	240 W
Védelmi osztály:	II
Súly:	kb. 2,8 kg
Mérete:	Ø 32 cm
Cikk szám:	37124
Származása hely:	Kina

Megfelelőségi nyilatkozat

CE Az EU megfelelőségi nyilatkozat megkérhető a jótállási jegyen (az útmutató végén) található címen.

Hulladékkezelés

A csomagolóanyag hulladékkezelése

A csomagolást szétválogatva tegye a hulladékba. A kartont és papírt a papír, a fóliát a műanyag szelektív hulladékgyűjtőbe tegye.

Az üzemen kívül helyezett készülékek hulladékként történő kezelése

(Az Európai Unión belül alkalmazandó, ill. azokban az országokban, amelyekben szelektív hulladékgyűjtés van)

Az üzemen kívül helyezett készülék nem kerülhet a háztartási hulladékba!

Amennyiben a készülék használhatatlanná válik, a törvény előírásai szerint minden felhasználó köteles azt a háztartási hulladéktól elkülöníteni, és le kell adnia a legközelebbi gyűjtőállomáson. Így biztosítható a kidobott készülékek szakszerű újrahasznosítása, és így elkerülhetők a környezetkárosító hatások. Ezért vannak ellátva az elektromos készülékek a fenti jelöléssel.

JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ

Az importáló és forgalmazó cégneve és címe: Aldi Magyarország Élelmiszer Bt. Mészárosok útja 2, 2051 Biatorbágy	A gyártó cégneve, címe és email címe: PSM Bestpoint GmbH Negrellistraße 38, 4600 Wels, Austria
A szerviz neve, címe és telefonszáma: ALDI - SERVICE - Englmayer Englmayer Kft. Frau Zsófia Molnár Tormasret u 10, HU-2051 Biatorbagy Tel. 0036 23530-873 e-mail: z.molnar@hu.englmayer.net hétfőtől péntekig 9- 13 óra	A termék megnevezése: Deluxe aszalóautomata
A termék típusa: KSY-336B	Gyártási szám: 37124
A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása:	Termékjelölés: 08/2014

A jótállási igény bejelentésének időpontja:	A javításra átvétel időpontja:
A hiba oka:	A javítás módja:
A fogyasztónak történő visszaadás időpontja:	A javítási idő következtében a jótállás új határideje:
A szerviz neve és címe:	Kelt, aláírás, bélyegző:

Vevő neve: .....

Irányítószám/Város:..... Utca:.....

Tel.szám/e-mail cím:.....

Aláírás:

Garancia-feltételek

A jótállási idő a Magyar Köztársaság területén történt vásárlás napjától számított 3 év.

A vásárlás tényének és a vásárlás időpontjának bizonyítására, kérjük őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet.

A jótállási jegy szabálytalan kiállítása vagy a fogyasztó részére történő átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettségvállalás érvényességét.

Tisztelt Vásárlónk!

A reklamációk kb. 95%-a sajnos kezelési hibára vezethető vissza; ezek minden további nélkül elháríthatók, ha Ön telefonon, e-mailben vagy fax útján külön az Ön számára létesített szervizünkkel kapcsolatba lép.

Kérjük ezért, hogy mielőtt beküldené készülékét vagy visszavinné a boltba, vegye igénybe forródrót szolgálatunkat. Itt anélkül, hogy ki kellene mozdulnia, segítséget nyújtunk Önnek.

A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem korlátozza. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó ill. harmadik személy által esetlegesen tárolt adatokért vagy beállításokért.

A fenti szerviz címen a jótállási idő lejártát követően is lehetőséget biztosítunk a hibás termék kijavítására. A jótállási idő lejártát követő javítások költsége azonban a fogyasztót terheli, amelyről részére minden esetben kellő időben előzetes tájékoztatást nyújtunk.

Ha a meghibásodás a rendeltetésszerű használatot akadályozza, a terméket a vásárlást követő három munkanapon belül érvényesített csereigény esetén kicseréljük. Amennyiben a hibás terméket már nem tartjuk készleten, úgy a teljes vételárat visszatérítjük.

A forgalmazónak törekednie kell arra, hogy a kijavítást vagy kicserélést legfeljebb tizenöt napon belül elvégezze. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrészek kerülhetnek beépítésre.

A jótállási igény bejelentése

A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti. A jótállási igény érvényesítése céljából a fogyasztó üzleteinkkel vagy közvetlenül a jelen jótállási tájékoztatón feltüntetett szervizzel léphet kapcsolatba.

A fogyasztó a hiba felfedezése után a körülmények által lehetővé tett legrövidebb időn belül köteles kifogását a kötelezettel közölni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül közölt kifogást kellő időben közöltnek kell tekinteni. A közlés késedelméből eredő kárért a fogyasztó felelős. Nem számít bele a jótállás elévülési idejébe a kijavítási időnek az a része, amely alatt a fogyasztó a terméket nem tudja rendeltetésszerűen használni.

A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a terméknek vagy jelentősebb részének kicserélése (kijavítása) esetén a kicserélt (kijavított) termékre (termékrészre), valamint a kijavítás következményeként jelentkező hiba tekintetében újból kezdődik. A rögzített bekötésű, illetve a tíz kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön kézi csomagként nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Ha a javítás az üzemeltetés helyén nem végezhető el, a le- és felszerelésről, valamint az el- és visszaszállításról a forgalmazó gondoskodik.

A jótállási felelősség kizárása

A jótállási kötelezettség nem áll fenn, ha a forgalmazó vagy a kijelölt szerviz bizonyítja, hogy a hiba rendeltetésellenes használat, átalakítás, szakszerűtlen kezelés, helytelen tárolás, elemi kár vagy egyéb, a vásárlást követően keletkezett okból következett be. A rendeltetésellenes használat elkerülése céljából a termékhez magyar nyelvű vásárlói tájékoztatót mellékelünk és kérjük, hogy az abban foglaltakat saját érdekében tartsa be, mert a leírtaktól eltérő használat ill. helytelen kezelés miatt bekövetkezett hiba esetén a termékért jótállást nem tudunk vállalni.

A fogyasztót a jótállás alapján megillető jogok

(1) Hibás teljesítés esetén a fogyasztó

a) elsősorban - választása szerint - kijavítást vagy kicserélést követelhet, kivéve, ha a választott jótállási igény teljesítése lehetetlen, vagy ha az a kötelezettnek a másik jótállási igény teljesítésével összehasonlítva aránytalan többletköltséget eredményezne, figyelembe véve a szolgáltatott termék hibátlan állapotban képviselt értékét, a szerződésszegés súlyát, és a jótállási jog teljesítésével a fogyasztónak okozott kényelmetlenséget;

b) ha a fogyasztónak sem kijavításra, sem kicserélésre nincs joga, vagy ha a kötelezett a kijavítást, illetve a kicserélést nem vállalta, vagy e kötelezettségének a (2) bekezdésben írt feltételekkel nem tud eleget tenni - választása szerint - megfelelő árleszállítást igényelhet, vagy elállhat a szerződéstől. Jelentéktelen hiba miatt elállásnak nincs helye.

(2) A kijavítást vagy kicserélést - a termék tulajdonságaira és a fogyasztó által elvárható rendeltetésére figyelemmel - megfelelő határidőn belül, a fogyasztónak okozott jelentős kényelmetlenség nélkül kell elvégezni.

(3) Ha a kötelezett a termék kijavítását megfelelő határidőre nem vállalja, vagy nem végzi el, a fogyasztó a hibát a kötelezett költségére maga kijavíthatja vagy mással kijavíttathatja.

Eljárás vita esetén

A jótállásra kötelezett a jótállás időtartama alatt a felelősség alól csak akkor mentesül, ha bizonyítja, hogy a hiba oka a teljesítés után keletkezett. A kötelezett a fogyasztó kifogásáról jegyzőkönyvet köteles felvenni, ennek másolatát a fogyasztónak át kell adni. Ha a kifogás rendezésének módja a fogyasztó igényétől eltér, ennek indokolását a jegyzőkönyvben meg kell adni. Ha a kötelezett a fogyasztó igényének teljesíthetőségéről annak bejelentésekor nem tud nyilatkozni, álláspontjáról legalább három munkanapon belül köteles értesíteni a fogyasztót. További vita esetén a fogyasztó a helyi Békéltető Testülethez, valamint a hatáskörrel és illetékességgel rendelkező bírósághoz fordulhat.

Kazalo

Pregled **4**
Uporaba **5**
Vsebina kompleta/deli naprave **102**
Kode QR **103**
Hitra navodila **104**
Splošno **106**
Preberite in shranite navodila 106
Pomen grafičnih znakov 106
Varnost **107**
Pravilna uporaba 107
Navodila za varno uporabo 107
Prva uporaba **111**
Preverite izdelek in vsebino kompleta 111
Osnovno čiščenje 111
Sestavljanje naprave 111
Gretje pred prvo uporabo 112
Splošno o sušenju **113**
Pred sušenjem **113**
Kaj je treba upoštevati 113
Priprava živil 113
Preglednica živil za sušenje **114**
Postopek sušenja **116**
Polnjenje sušilnika 116
Začetek sušenja 116
Med sušenjem 117
Zamenjava in obračanje mrež za sušenje 117
Prekinitev sušenja 117
Zaključek sušenja 118
Shranjevanje **118**
Priprava posušenih izdelkov **119**
Čiščenje **119**
Shranjevanje naprave **120**
Tehnični podatki **121**
Izjava o skladnosti 121
Odstranitev odpadnega izdelka **122**
Odstranjevanje embalaže 122
Odstranjevanje neuporabnega izdelka 122
Garancija **123**
GARANCIJSKI LIST 123
Garancijski pogoji 124

Vsebina kompleta/deli naprave

1. Pokrov z odprtinami za izhajanje pare
2. Mreže za sušenje
3. Osrednji del naprave
4. Odprtina za izhajanje vročega zraka
5. Električni vtič
6. Upravljavska plošč
7. Vrednosti za nastavljanje časa sušenja oziroma temperature
8. Zaslon
9. Nastavitev temperature
10. Začetek in prekinitev sušenja
11. Nastavitev časa sušenja

Hitro in preprosto do cilja s kodami QR

Ne glede na to, ali potrebujete informacije o izdelkih, nadomestne dele, dodatno opremo, podatke o garancijah izdelovalcev ali servisih ali si želite udobno ogledati videoposnetek z navodili – s kodami QR boste zlahka na cilju.

Kaj so kode QR?

Kode QR (QR = Quick Response oziroma hiter odziv) so grafične kode, ki jih je mogoče prebrati s kamero pametnega telefona in na primer vsebujejo povezavo do spletne strani ali kontaktne podatke.

Prednost za vas: Ni več nadležnega prepisovanja spletnih naslovov ali kontaktnih podatkov!

Postopek:

Za optično branje kode QR potrebujete le pametni telefon, nameščen program (bralnik) za branje kod QR ter povezavo z internetom*.

Bralniki kod QR so praviloma na voljo za brezplačen prenos iz spletne trgovine s programi (aplikacijami) vašega pametnega telefona.

Preizkusite zdaj

S pametnim telefonom preprosto optično preberite naslednjo kodo QR in izvedite več o Hoferjevem izdelku, ki ste ga kupili.*

Hoferjev storitveni portal

Vse zgoraj navedene informacije so na voljo tudi na Hoferjevem storitvenem portalu na spletnem naslovu www.hofer-servis.si.

Informacije o izdelku

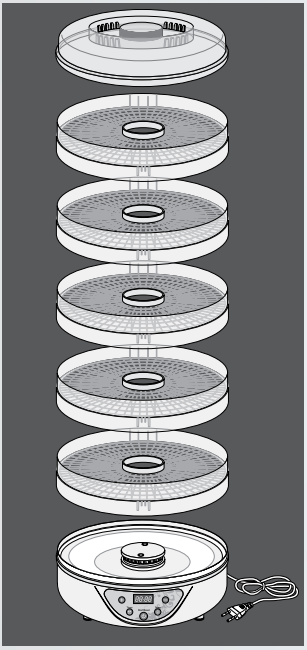
www.hofer-servis.si

+ VIDEO

* Pri uporabi bralnika kod QR lahko nastanejo stroški povezave z internetom, kar je odvisno od vrste vaše naročnine.

Hitra navodila

V sedmih preprostih korakih za uspešno sušenje:



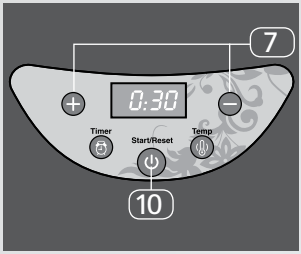
1. Čiščenje naprave

- Pred prvo uporabo in po daljšem času neuporabe temeljito očistite in posušite osrednji del naprave, mreže za sušenje in pokrov.

  Razen osrednjega dela naprave so vsi deli primerni za pranje v pomivalnem stroju. V navodilu za uporabo glejte tudi poglavje „Čiščenje“.

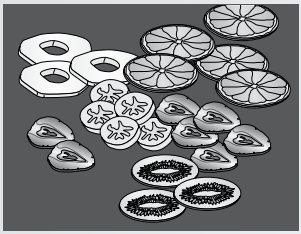
2. Sestavljanje naprave

- Mreže za sušenje položite na osrednji del naprave.
- Nato namestite pokrov.



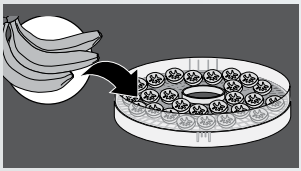
3. Gretje pred prvo uporabo

- Električni vtič priklopite v električno vtičnico. Zazvenel bo zvočni signal (pisk) in na zaslonu se bo izpisalo trajanje sušenja.
- Tipko **(-)** 7, pritisnite tolikokrat, da bo trajanje sušenja na zaslonu nastavljeno na »**0:30**«.
- Napravo vklopite s tipko za začetek/ponastavitev **Start/Reset** 10. Naprava bo začela greti in delovati bo začel ventilator. Naprava se bo po 30 minutah izklopila in takrat je pripravljena na uporabo.



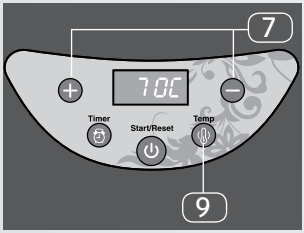
4. Priprava živil za sušenje

- Živila pripravite po opisu v poglavju „Priprava živil“.



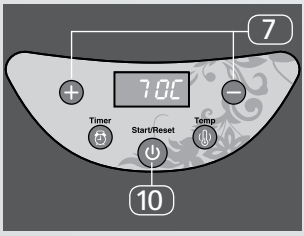
5. Polnjenje sušilnika

- Za sušenje namenjena živila položite na mreže za sušenje tako, da bo še omogočeno dobro odvajanje toplega zraka. Glejte tudi poglavje „Polnjenje sušilnika“.



6. Nastavitev temperature sušenja

- Pritisnite tipko za temperaturo **Temp** 9.
  Na zaslonu se izpiše zadnja nastavljena temperatura sušenja.
- S tipkama **(+/-)** 7 nastavite želeno temperaturo sušenja.



7. Nastavitev trajanja sušenja in sušenje

- S tipkama **(+/-)** 7 nastavite želeno temperaturo sušenja.
- S tipko za začetek/ponastavitev **Start/Reset** 10 vklopite delovanje naprave.
- Med delovanjem je prikazan čas do konca sušenja. Po poteku nastavljenega časa se naprava izklopi.

Splošno

Preberite in shranite navodila

Pred uporabo naprave skrbno in v celoti preberite navodilo za uporabo, zlasti navodila za varno uporabo, in navodilo za uporabo shranite za kasnejšo uporabo. Če boste napravo izročili tretjim osebam, jim skupaj z njo obvezno izročite tudi navodilo za uporabo.

Navodilo za uporabo je del naprave. Vsebuje pomembne podatke o začetku uporabe in ravnanju z napravo. Navodilo za uporabo preberite v celoti. Neupoštevanje navodil lahko povzroči hude telesne poškodbe ali škodo na napravi.
Osnova navodil za uporabo so standardi in predpisi, ki veljajo v Evropski uniji. V tujini upoštevajte tudi predpise in zakone posamezne države!

Pomen grafičnih znakov

V navodilu za uporabo, na napravi in embalaži se uporabljajo naslednji znaki.

Nevarnost! V primeru neupoštevanja opozorila grozi neposredna nevarnost povzročitve hudih telesnih poškodb ali smrti.

Opozorilo! V primeru neupoštevanja opozorila lahko nastane nevarnost, ki lahko povzroči hude telesne poškodbe ali smrt.

Previdno! V primeru neupoštevanja opozorila lahko nastane nevarnost, ki lahko povzroči lahke telesne poškodbe ali materialno škodo.

Opomba!
Nasveti navajajo dodatne koristne informacije o sestavljanju ali delovanju.

Varnost

Pravilna uporaba

Naprava je zasnovana izključno za sušenje za to primernih živil. Namenjena je izključno za zasebno uporabo in ne za poslovne namene.

Izdelek uporabljajte le tako, kot je opisano v navodilu za uporabo. Vsaka drugačna uporaba je nepravilna in lahko povzroči materialno škodo ali celo telesne poškodbe.

Izdelovalec ali prodajalec ne prevzemata nobenega jamstva za škodo, nastalo zaradi nepravilne ali napačne uporabe.

Navodila za varno uporabo

Opozorilo!
Nevarnost električnega udara!

Pomanjkljiva električna instalacija ali previsoka električna napetost lahko povzročita udar električnega toka.

- Napravo na električno omrežje priklopite le, če se električna napetost električne vtičnice ujema s podatki na tipski tablici naprave.
- Napravo priklopite le v zlahka dosegljivo električno vtičnico, da jo boste lahko v primeru okvare hitro odklopili od električnega omrežja.
- Naprave ne uporabljajte, če ima vidne poškodbe ali pokvarjena električni kabel ali vtič.
- Če je poškodovan električni kabel naprave, ga mora zamenjati izdelovalec, njegova servisna služba ali podobno usposobljena oseba.
- Ne odpirajte ohišja, ampak popravilo prepustite strokovnjakom. Napravo odnesite na specializiran servis. Jamstvo in garancija sta izključena, če je bila naprava samovoljno popravljana, nepravilno priklopljena ali napačno uporabljana.

- Pri popravilih je dovoljeno uporabljati le dele, ki ustrezajo originalnim podatkom o napravi. Naprava ima vgrajene električne in mehanske dele, ki so nujno potrebni za zaščito pred nevarnimi tveganji.
- Naprave se ne sme uporabljati z eksterno programsko stikalno uro ali ločenim daljinskim sistemom za upravljanje.
- Naprave, električnega kabla in vtiča ne polagajte v vodo ali druge tekočine.
- Električnega vtiča se nikoli ne dotikajte z vlažnimi rokami.
- Električnega vtiča iz električne vtičnice nikoli ne vlecite za kabel, ampak vedno primite za sam električni vtič.
- Električnega kabla nikoli ne uporabljajte za prenašanje naprave.
- Naprave ter električnega vtiča in kabla ne imejte v bližini ognja in vročih površin.
- Kabel položite tako, da se obenj ne bo mogel nihče spotakniti.
- Električnega kabla ne prepogibajte in ga ne polagajte na ostre robove.
- Napravo uporabljajte le v notranjih prostorih. Nikoli je ne uporabljajte v vlažnih prostorih ali na dežju.
- Naprave nikoli ne shranjujte tako, da bi lahko padla v kopalno kad ali umivalnik.
- Nikoli ne prijemajte oz. ne segajte po električno napravo, če je padla v vodo. V takem primeru takoj izvlecite električni vtič iz vtičnice.
- Poskrbite, da otroci v napravo ne bodo potiskali nobenih predmetov.
- Ko naprave ne uporabljate, pred čiščenjem ali če se pokvari, jo vedno izklopite in električni vtič izvlecite iz električne vtičnice.

Opozorilo!
Nevarnosti za otroke in osebe z zmanjšanimi telesnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi (na primer delno ovirane osebe, starejše osebe z omejenimi telesnimi in duševnimi sposobnostmi) ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja (na primer starejši otroci).

- Napravo lahko uporabljajo otroci od starosti 8 let naprej in osebe z zmanjšanimi telesnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ter s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so bile poučene o varni uporabi naprave in razumejo nevarnosti v zvezi s tem. Otroci se ne smejo igrati z napravo. Otroci naprave brez nadzora ne smejo čistiti in uporabniško vzdrževati.
- Poskrbite, da do naprave in električnega kabla ne bodo imeli dostopa otroci, mlajši od 8 let.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Poskrbite, da se otroci ne bodo igrali z ovojno folijo. Med igro se namreč lahko zapletejo v ovojno folijo in zadušijo.

Opozorilo!
Nevarnost oparin!

Zgornji del osrednjega dela naprave se med uporabo segreje in postane vroč.

Pazite, da bo naprava postavljena stabilno: postavite jo vodoravno, da se ne bo majala. Če se naprava prevrne, lahko povzroči opekline!

- Vročih delov naprave se med njenim delovanjem ne dotikajte z golimi prsti. Na nevarnosti opozorite tudi druge uporabnike!

Opomba!
Nevarnost materialne škode!

Nepravilno ravnanje z napravo lahko poškoduje napravo.

- Napravo postavite na zlahka dostopno, ravno, suho, na vročino odporno in dovolj stabilno delovno površino. Naprave ne postavljajte na rob delovne površine.
- Preprečite nastajanje toplote oziroma toplotni zastoj, tako da naprave ne postavite neposredno k steni ali pod viseče omarice ali podobno.
- Naprave nikoli ne postavljajte na ali v bližino vročih površin (na primer plošč štedilnikov itd).
- Poskrbite, da se električni kabel ne bo dotikal vročih delov.
- Naprave nikoli ne imejte na visokih temperaturah (na grelnih napravah itd.) ali na krajih, kjer bi lahko nanjo vplivali vremenski vplivi (dež itd.). V napravo nikoli ne nalivajte tekočine.
- Osrednjega dela naprave nikoli ne čistite tako, da bi ga polagali v vodo, za čiščenje tudi ne uporabljajte parnih čistilnikov. V nasprotnem primeru se lahko naprava poškoduje.
- Osrednjega dela naprave v nobenem primeru ne dajajte v pomivalni stroj, ker napravo s tem uničite.
- Mreže za sušenje in pokrov uporabljajte izključno za ta sušilnik.
- Naprave več ne uporabljajte, če so na plastičnih sestavnih delih naprave razpoke ali so ti deli deformirani. Poškodovane sestavne dele zamenjajte le z ustreznimi originalnimi nadomestnimi deli.

Prva uporaba

Preverite izdelek in vsebino kompleta

1. Preverite, ali komplet vsebuje vse sestavne dele. (**slika A**)
2. Napravo vzemite iz embalaže in preverite, ali so morda naprava ali posamezni deli poškodovani. Če so, naprave ne uporabljajte. Obrnite se na izdelovalca na naslovu servisa, navedenem na garancijskem listu.

Osnovno čiščenje

– Odstranite embalažni material in vse zaščitne folije.
– Pred prvo uporabo vse dele naprave očistite, kot je opisano v poglavju Čiščenje.

Sestavljanje naprave

1. Osrednji del naprave 3 postavite na ravno, suho, nedrsljivo in na vročino odporno površino v bližini električne vtičnice.
2. 5 mrež za sušenje 2 lahko glede na višino živil za sušenje zložite na dve različni višini (glejte **sliki D** in **E**).
3. Mreže za sušenje sestavite na želeni višini (glejte **sliki D** in **E**).
4. Najvišjo mrežo za sušenje vedno pokrijte s pokrovom!

Gretje pred prvo uporabo

Opomba!

Pred prvo uporabo naprave je treba izvesti 25- do 30-minutno gretje brez živil, da se odstranijo morebitni ostanki izdelave.
Morebitni vonj pri tem postopku je običajen in izgine po kratkem času. To ne pomeni okvare naprave! Poskrbite za zadostno prezračevanje z odpiranjem oken.

1. Električni vtič priklopite v električno vtičnico.
   Zazvenel bo zvočni signal (pisk) in na zaslonu 8 se bo izpisalo trajanje sušenja »**10:00**«.
2. Tipko **(-)** 7 pritisnite tolikokrat, da bo število ur na zaslonu le še »**0:30**«.
3. Napravo vklopite s tipko za začetek/ponastavitev **Start/Reset** 10.
   Naprava bo začela greti in delovati bo začel ventilator.
   Naprava se bo po 30 minutah izklopila in takrat je pripravljena na uporabo.
4. Električni vtič izvlecite iz električne vtičnice in počakajte, da se naprava ohladi.

Splošno o sušenju

Sušenje je najstarejši znan postopek konzerviranja.

Z odvzemom vode iz živil se gnilobnim bakterijam, plesnim in fermentacijskim postopkom odvzamejo hranilne snovi in snovi za delovanje. Če se posušena živila pravilno pripravijo in hranijo, so obstojna več let.

Posušena živila so zaradi zgoščenih aromatskih snovi tudi zelo okusna. V njih se ohrani kakovost vitaminov, hranil in mineralov.

Mnogo posušenih živil lahko, ko jih zmehčate v vodi, uporabite v številnih receptih.

Pred sušenjem

Kaj je treba upoštevati

- Uporabljajte le sveže, zrele in kakovostne sadeže in zelenjavo.
- Živila očistite in po potrebi dodatno obdelajte po možnosti takoj po obiranju.
- Neželene spremembe barve in/ali okusa lahko preprečite z blanširanjem ali polaganjem v raztopine (na primer limonov sok).

Priprava živil

- Vsa živila dobro operite.
- Odstranite poškodovana mesta ter morebitne pečke in peščišča.
- Živila pripravite v skladu z naslednjo preglednico živil za sušenje. Narežite jih na po možnosti čim bolj enako velike kose in pri tem upoštevajte, da se bodo kosi zaradi sušenja znatno zmanjšali.

Preglednica živil za sušenje

Živilo za sušenje	Priprava	Temperatura (v °C)	Čas sušenja (v urah)	Struktura	Teža svežega živila (v g)	Teža po sušenju (v g)
Ananas	olupite in narežite na majhne koščke	70	15	prožna	600	150
Jabolka	olupite in narežite na približno 3 mm debele rezine	70	16	prožna	500	95
Banane	olupite in narežite na približno 3 mm debele rezine	70	10	hrustljava	500	150
Hruške	olupite in narežite na približno 3 mm debele rezine	70	16	prožna	600	140
Fižol	cel fižol skuhajte na mehko in ga pustite, da se dobro odcedi	50	6	krhka	400	60
Grah	oluščite, blanširajte in počakajte, da se dobro odcedi	50	9	trda	400	90
Jagode	razpolovite ali narežite na približno 8 mm debele trakove	70	8	trd	500	80
Kumarice	olupite in narežite na približno 3 mm debele rezine	50	6	trd	450	21
Korenček	očistite in narežite na približno 3 mm debele rezine	70	6	trd	450	70
Češnje	odstranite pečke, uporabite cele	70	15	podobna usnju	500	140
Zelišča	operite, počakajte, da se dobro odcedijo, in naložite v filtrske vrečke za čaj oziroma čajne vrečke	30 - 40	3	krhka	-	-
Por	razpolovite, narežite na 6-8 cm dolge kose, blanširajte in počakajte, da se dobro odcedi	70	8	krhka	500	100

Živilo za sušenje	Priprava	Temperatura (v °C)	Čas sušenja (v urah)	Struktura	Teža svežega živila (v g)	Teža po sušenju (v g)
Mandarine	olupite in krhlje zložite na pekač	70	12	prožna	600	200
Marelice	Živilo razrežite na polovico in ga s prerezano površino navzdol položite na mrežo za sušenje	70	20	prožna	400	85
Paprika	narežite na trakove	50 - 60	9	prožna	400	85
Feferoni	narežite na trakove	50 - 60	9	prožna	500	100
Gobe	dobro očistite; majhne gobe uporabite cele, velike vzdolžno narežite na rezine	50	4	žilava	-	-
Zelena	olupite, narežite na približno 3 mm debele rezine, blanširajte in počakajte, da se dobro odcedi	70	8	trda	400	60
Paradižnik	operite, narežite na približno 6 mm debele rezine in počakajte, da se dobro odcedi	70	8	trda	600	85
Grozdje	Živilo razrežite na polovico in ga s prerezano površino navzdol položite na mrežo za sušenje	70	16	podobna usnju	500	200
Bučke	uporabite neolupljene; narežite na približno 3 mm debele rezine	50 - 60	6	trda	400	60
Slive/češplje	Živilo razrežite na polovico in ga s prerezano površino navzdol položite na mrežo za sušenje	70	20	prožna	500	120

Opomba!

V preglednici navedene vrednosti so zgolj orientacijske. Čas sušenja je odvisen od velikosti in debeline narezanih kosov ali rezin. Sami se odločite, kako želite najraje uživati živila.

Postopek sušenja

Polnjenje sušilnika

Opomba!
Nevarnost poškodb!

Tekočina lahko steče v dele naprave, ki so pod električno napetostjo, in jih poškoduje.
– V napravo nikoli ne nalivajte tekočine!

Sadeže ali zelenjavo na mreže za sušenje zložite tako, da bo topel zrak lahko še dobro krožil (glejte **sliko C**).

- Če želite sušiti živila, ki se sušijo različno dolgo, živila z najdaljšim časom sušenja položite na najnižjo mrežo za sušenje, ker je tam temperatura najvišja.
- Na vseh mrežah za sušenje sušite glede na vrsto čim bolj enaka živila.
- Kose sadja na mreže za sušenje zložite pokonci in tesno enega k drugemu.
- Neolupljeno sadje načeloma položite na lupino, s prerezano stranjo navzgor.
- Na rezine narezane kose na mreže za sušenje zložite v obliki lusk.
- Zelenjavo na mreže za sušenje razporedite le v eni plasti.

Začetek sušenja

1. Električni vtič priklopite v električno vtičnico.
   Zazvenel bo zvočni signal (pisk) in na zaslonu se bo izpisalo trajanje sušenja.
2. Pritisnite tipko za temperaturo **Temp** 9.
   Na zaslonu se bo izpisala zadnja nastavljena temperatura sušenja.
3. S tipkama **(+/-)** 7 nastavite temperaturo sušenja glede na preglednico živil za sušenje. Če tipko držite pritisnjeno, je nastavljanje hitrejše, zvok ob pritisku na tipko pa izklopljen.
4. Pritisnite tipko časovnika **Timer** 11.
   Na zaslonu se izpiše zadnje nastavljeno trajanje sušenja.
5. S tipkama **(+/-)** 7 glede na preglednico živil za sušenje nastavite trajanje sušenja. Če tipko držite pritisnjeno, je nastavljanje hitrejše, zvok ob pritisku na tipko pa izklopljen.
6. Napravo vklopite s tipko za začetek/ponastavitev **Start/Reset** 10.
   Med delovanjem je prikazan čas do konca sušenja. Po poteku nastavljenega časa se naprava izklopi.

Med sušenjem

Temperaturo in trajanje sušenja lahko spremenite tudi med sušenjem.

– To storite s tipko za temperaturo **Temp** 9 oziroma s tipko časovnika **Timer** 11, nastavljene vrednosti pa nato spremenite s tipkama **(+/-)** 7.

Zamenjava in obračanje mrež za sušenje

– Za enakomerno sušenje mreže za sušenje med sušenjem občasno zamenjajte in obrnite.
– Ker je zrak okrog živil na spodnjih mrežah za sušenje najbolj vroč in najbolj suh, spodnje mreže prestavite višje, zgornje mreže pa nižje.

Prekinitev sušenja

Sušenje lahko prekinete kadarkoli. To storite s tipko za začetek/ponastavitev **Start/Reset** 10, ki jo držite pritisnjeno tako dolgo, da se naprava izklopi.

Ventilator preneha delovati, na zaslonu pa se izpiše prednastavljen čas sušenja »10:00«.

Zaključek sušenja

Po končanem sušenju nekaj sekund zveni zvočni signal in naprava se samodejno izklopi. Na zaslonu je izpisan zadnji nastavljen čas sušenja.

1. Električni vtič izvlecite iz električne vtičnice.

Opozorilo!
Nevarnost opeklin!

Zgornji del osrednjega dela naprave se med uporabo segreje in postane vroč.
– Počakajte, da se naprava ohladi.

2. Ko se naprava ohladi, lahko odprete pokrov in iz naprave vzamete posušena živila.

Shranjevanje

– Preden posušena živila zapakirate, počakajte, da se dobro ohladijo. Kot posode za shranjevanje so na primer primerni kozarci, ki jih je mogoče zapreti, ali s folijo zavarjena embalaža za prenašanje hrane.
– Posušena živila lahko hranite na vsakršni sobni temperaturi, bolje pa je, da v suhih, hladnih in temnih prostorih.
– Za boljši pregled lahko na embalaže s posušenimi živili pritrdite etikete s smiselnimi podatki.

Priprava posušenih izdelkov

Večino sadja lahko uživate posušeno. Zelenjava pa večinoma bolj tekne po ustrezni pripravi.

- Zato zelenjavo pred kuhanjem namakajte od 2 do 8 ur. Vodo, v kateri se je mehčala zelenjava, nato uporabite tudi za kuhanje.
- Zelenjavo sicer pripravite kot običajno.
- Zelenjava, kot je korenje, najbolje uspe, če jo mehčate v ledeno hladni vodi ali v vodi v hladilniku.

Opomba!
S sušenjem živila ne izgubijo bakterij, kvasovk ali plesni. Zato se lahko v primeru predolgega mehčanja na sobni temperaturi pokvarijo.

- Če želite posušena živila mehčati več kot 1-2 uri, jih postavite v hladilnik.

Čiščenje

Opozorilo!
Nevarnost kratkega stika!
Voda, ki steče v ohišje, lahko povzroči električni kratki stik.

- Osrednjega dela naprave nikoli ne polagajte v vodo.
- Pazite, da v ohišje ne steče voda.

Opozorilo!
Nevarnost opeklin!
Zgornji del osrednjega dela naprave se med uporabo segreje in postane vroč!

- Pred vsakim čiščenjem počakajte, da se naprava **popolnoma** ohladi!

Opozorilo!
Nevarnost zaradi nepravilne uporabe!

Nepravilno ravnanje z napravo lahko povzroči poškodbe.

- Ne uporabljajte nobenih agresivnih čistilnih sredstev, krtač s kovinskimi ali najlonskimi ščetinami ter ostrih ali kovinskih predmetov za čiščenje, kot so noži, trde lopatice in podobno. Ti lahko poškodujejo površine.
- Osrednjega dela naprave v nobenem primeru ne dajajte v pomivalni stroj, ker ga s tem uničite.

1. Pred čiščenjem izvlecite električni vtič iz električne vtičnice.
2. Počakajte, da se naprava popolnoma ohladi.
3. Osrednji del naprave obrišite z rahlo navlaženo krpo. Mreže za sušenje in pokrov temeljito operite z blagim sredstvom za pomivanje posode ali jih operite v pomivalnem stroju. Nato počakajte, da se vsi deli popolnoma posušijo.

Shranjevanje naprave

Vsi deli morajo biti pred shranjevanjem popolnoma suhi.

- Napravo vedno shranjujte na suhem kraju.
- Napravo zaščitite pred neposrednimi sončnimi žarki!
- Napravo shranjujte nedosegljivo otrokom, dobro zaprto in na temperaturah med +5 °C in +20 °C (sobna temperatura).

Tehnični podatki

Tip:	KYS-336B
Napetost električnega omrežja:	230 V ~ / 50 Hz
Moč:	240 W
Zaščitni razred:	II
Teža:	približno 2,8 kg
Dimenzije:	Ø 32 cm
Številka izdelka:	37124
Država porekla	Kitajska

Izjava o skladnosti

CE Izjavo o skladnosti EU je mogoče zahtevati na naslovu, ki je naveden na garancijskem listu na koncu teh navodil.

Odstranitev odpadnega izdelka

Odstranjevanje embalaže

Embalažo med odpadke odstranite ločeno po vrstah materialov. Lepenko in karton oddajte med odpadni papir, folije pa med sekundarne surovine.

Odstranjevanje neuporabnega izdelka

(Velja v Evropski uniji in drugih evropskih državah s sistemi za ločeno zbiranje odpadnih surovin.)

Odpadnih naprav ni dovoljeno odlagati med gospodinjske odpadke!

Ko naprave ni več mogoče uporabljati, ima vsak potrošnik **zakonsko dolžnost, da odpadne naprave odda ločeno od gospodinjskih odpadkov**, npr. na zbirno mesto v svoji občini/mestni četrti. S tem se zagotovi strokovno recikliranje neuporabnih naprav in preprečijo negativni vplivi na okolje. Zaradi tega so električne naprave označene z zgoraj navedenim znakom.

GARANCIJSKI LIST

Naslov(i) servisa:	PSM Bestpoint GmbH Negrellistraße 38 4600 Wels, Austria
Pomoč po telefonu:	+43-7242-55947-630 pon. – pet. od 8 do 12
Oznaka proizvajalca/uvoznika:	PSM Bestpoint GmbH Negrellistraße 38 4600 Wels, Austria
E-pošta:	vhumer@psm.co.at
Oznaka izdelka:	Sušilnik Deluxe
Številka izdelka/proizvajalca:	KSY-336B
Številka izdelka:	37124
Obdobje akcije:	08/2014
Podjetje in sedež prodajalca:	Hofer trgovina d.o.o. Kranjska cesta 1 1225 Lukovica

Opis napake: .....

.....

.....

.....

Ime kupca: .....

Poštna številka in kraj: ..... Ulica: .....

Tel./e-pošta: .....

Podpis:

Garancijski pogoji

Garancijska doba traja 3 leta in začne teči z dnem nakupa oziroma na dan predaje blaga ter velja le za izdelke, ki so bili kupljeni na območju Republike Slovenije. Pri uveljavljanju garancije je potrebno predložiti račun in izpolnjen garancijski list. Zato vas prosimi, da račun in garancijski list shranite!

Spoštovane stranke!
Žal je napačna uporaba aparata razlog za približno 95% reklamacij. S koristnimi nasveti našega posebej za vas urejenega servisnega centra, lahko te težave enostavno odpravite, zato nas pokličite ali pa se javite po e-pošti ali po faksu.
Preden pošljete aparat na servis ali ga vrnete prodajalcu vam svetujemo, da se oglasite na naši dežurni telefonski številki, kjer vam bomo pomagali in vam tako prihranili nepotrebne poti.

Proizvajalec jamči brezplačno odpravo pomanjkljivosti, ki so posledica napak materiala ali proizvodnje, s pomočjo popravila ali menjave. V primeru, da popravilo ali zamenjava izdelka nista mogoča, proizvajalec kupcu vrne kupnino. Garancija ne velja za škodo, nastalo zaradi nesreč, nepredvidenih dogodkov (na primer strele, vode, ognja itd.), nepravilne uporabe ali nepravilnega transporta, neupoštevanja varnostnih in vzdrževalnih predpisov ali zaradi nestrokovnega posega v izdelek.

Sledi vsakodnevne rabe izdelka (praske, odrgnine itd.) niso predmet garancije. Garancija ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na izdelku.

Ob prevzemu izdelka, katerega je potrebno popraviti, servisno podjetje in prodajalec ne prevzemata odgovornosti za shranjene podatke oz. nastavitve. Popravila, ki se opravijo po izteku garancijske dobe, so ob predhodnem obvestilu plačljive.

Proizvajalec jamči za kakovost oziroma brezhibno delovanje izdelka v garancijskem roku, ki začne teči z izročitvijo blaga. Če popravila ni mogoče izvesti v 45 dnevnem roku, bo izdelek popravljen, zamenjan ali pa bo ob soglasju kupca, povrnjena kupnina. Garancijska doba se podaljša za čas popravila. Proizvajalec je po poteku garancijske dobe dolžan zagotavljati servisiranje in nadomestne dele za obdobje 3 leta po preteku garancijske dobe. Če se servis za izdelek nahaja v tujini, se lahko kupec oglasi v najbližji Hofer prodajalni, od koder bo izdelek posredovan na ustrezen servis.

Hofer

Da bin ich mir sicher.

Importiert durch: | Importé par: | Importato da: | Importálta: | Uvoznik:

Bestpoint GmbH
Negrellistraße 38
4600 Wels
Austria

Email: vhumer@psm.co.at

KUNDENDIENST • SERVICE APRÈS-VENTE • ASSISTENZA
POST VENDITA • ÜGYFÉLSZOLGÁLAT • POPRODAJNA PODPORA

+43-7242-55947-630 **www.bestpoint.at**

Typ/Type/Modello/ Típus/Tip: **KYS-336B**

Artikel-Nr./N° réf./Cod. art./Cikk szám/Številka izdelka: **37124**

08/2014

3 JAHRE GARANTIE